К.А. ЛИХОВА

ЛУЧШИЕ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Пища играет в жизни человека очень важную роль, поэтому способов ее приготовления за долгую историю развития человеческой цивилизации накопилось великое множество. В данной книге представлены рецепты наиболее популярных в России блюд, для приготовления которых не требуется особого кулинарного мастерства, много времени и дорогостоящих продуктов.

- Кристина Александровна Ляхова
  - Введение
  - Закуски
    - «Летний»
    - «Афинский»
    - «Диетический»
    - «Мексиканский»
    - «Балет»
    - «Болгарский»
    - Перец, фаршированный салатом
    - Винегрет «Морской»
    - «Лилия»
    - «Джулия»
    - Салат из грибов, фасоли и цветной капусты
    - «Деревенский»
    - Рисовый салат с болгарским перцем
    - «Фантазия»
    - «Турин»
    - «Заячий»
    - Помидоры, фаршированные салатом
    - «Валенсия»
    - «Марокко»
    - «Виолетта»
    - «Летний»
    - «Клумба»
    - Салат из капусты с яблоками
    - «Картофельный»
    - «Валентина»
    - «Лесной»
    - Винегрет
    - «Зеленый»
    - «Русский»
    - «Алые паруса»

- «Словацкий»
- «Феерия»
- Салат из квашеной капусты
- «Оливье»
- «Ноктюрн»
- «Боярский»
- «Трудовые будни»
- Салат из говядины
- «Муза»
- «Сентябрь»
- Салат из говяжьей печени
- «Гала»
- «Вермонт»
- «Сарацин»
- «Бабушкин рецепт»
- «Веселый монах»
- «Эстет»
- «Алла»
- «Оксана»
- «Охотник»
- «Гурман»
- «Цезарь»
- «Праздничный»
- Салат из курицы по-домашнему
- Салат из курицы по-лионски
- «Саратовский»
- «Кутузов»
- «Садко»
- «Волжский»
- «Рыбацкий»
- «Мимоза»
- Сельдь «под шубой»
- Салат из креветок
- Салат из морской капусты
- «Натали»
- Салат из отварной рыбы с морковью
- «Лагуна»
- «Тихая заводь»
- «Дальневосточный»
- Тарталетки с красной икрой
- «Капитан дальнего плавания»

○ Первые блюда
- Рисовый суп со щавелем
- Суп с курицей и черносливом

- Борщ «Полесье»
- Суп с бараниной и овощами
- Мясная солянка с грибами
- Суп «Август»
- Томатный суп с говядиной
- Пикантный суп с осетриной
- Суп с плавленым сыром и осетриной
- Обская уха
- Праздничный борщ
- Рассольник с говядиной
- Уха из речной рыбы
- Холодный свекольный суп

- Вторые блюда
  - Жаркое из говядины с овощами
  - Жареная говядина с черносливом
  - Свиные отбивные с яблоками
  - Овощное рагу со свиными ребрышками
  - Запеченные в фольге бараньи ребрышки
  - Хашлама
  - Бараньи отбивные на ребрышках с запеченным картофелем
  - Голубцы в томатном соусе
  - Голубцы в виноградных листьях
  - Печень, запеченная с чесноком
  - Куриные окорочка с соусом карри
  - Куриное филе в сливочном соусе
  - Плов с курицей и зеленым горошком
  - Филе судака в маковом соусе
  - Фаршированный судак
  - Жареный сом с кунжутом
  - Осетрина с грибами
  - Форель, фаршированная черносливом и мандаринами
  - Тушеная семга в сливочном соусе с укропом и огурцом
  - Рыба с баклажанами
  - Кальмары, фаршированные шампиньонами и капустой
  - Кальмары с овощами
  - Котлеты из сома с овощами
  - Пряные креветки с рисом
  - Тушеная кукуруза с болгарским перцем
  - Картофель, запеченный в молоке с чесноком и белым перцем

- Грибная запеканка с яйцами
- Баклажаны, запеченные с помидорами и сыром
- Цветная капуста, запеченная с сыром
- Цветная капуста с помидорами
- Белая фасоль с фаршированным болгарским перцем
- Помидоры, фаршированные икрой из баклажанов
- Лазанья с овощами
- Макароны с грибами в томатном соусе
- Равиоли с шампиньонами и сыром
- Вареники с вишней
-

- Изделия из дрожжевого теста
  - Пирог «На здоровье»
  - Пирог «Осенняя сказка»
  - Пирог «Персиковый»
  - Открытый пирог с изюмом и яблоками
  - Пирог с творожной начинкой
  - Пирог с сухофруктами и курагой
  - Пирог «Аппетитный»
  - Пирог со смородиной и абрикосами
  - Пирог с курагой
  - Грибной пирог
  - Капустный пирог
  - Пирог «Лимонный»
  - Пирог «Улитки»
  - Пирог с грудинкой «Остренький»
  - Пирог с мясной начинкой
  - Пирог с рыбной начинкой
  - Пирог с начинкой из картофеля и брынзы
  - Пирог с колбасно-луковой начинкой
  - Пирожки с картофельной начинкой
  - Пирожки с мясом и рисом «От любимой бабушки»
  - Пирожки с рисом и яйцом
  - Пирожки с морковной начинкой
  - Плетенки с посыпкой
  - Ватрушки с творогом и изюмом
  - Ватрушки с сыром
  - Булочки с шоколадной помадкой
  - Булочки с ванильной помадкой
  - Булочки «Сиамские близнецы»
  - Маковые бантики

- Булочки с изюмом
- Булочка с маком и орехами
- Булочки с изюмом и курагой
- Булочки с сосиской
- Булочки «Море улыбок»
- Булочки для сандвичей
- Крендель «Забавный»
- Пасхальный кулич
- Маковая коса
- Косичка с изюмом
- Косичка с халвой
- Плетеная косичка с курагой или изюмом
- Рогалики с арахисом
- Маковые рогалики
- Маковые рогалики с начинкой
- Рогалики с изюмом и орехами
- Рогалики с тмином
- Завитушки
- Завитушка с маком
- Пицца с сырокопченой колбасой
- Пицца с грибами
- Пицца вегетарианская

○ Изделия из бездрожжевого теста

- Пирог с ореховой начинкой «Графский»
- Лимонный пирог «К чаю»
- Пирог с повидлом «Стряпуха»
- Пирог «Для любимого мужа»
- Пирог с изюмом «Новоселье»
- Яблочный пирог
- Песочное печенье с орехами
- Печенье с начинкой из яблочного мармелада
- Рулетное печенье с повидлом
- Печенье «Клубничное»
- Ореховые крендели
- Яблочные корзиночки
- Корзиночки с кремом
- Орешки со сгущенным молоком
- «Новогодние шишки»
- Кекс «Апельсиновый»
- Кекс «Классический»
- Банановый кекс
- Персиковые кексы
- Кексы с изюмом
- Морковный бисквит «Воскресный ужин»

- Шоколадный бисквит «Ночь»
- Ореховый бисквит с безе «Надежда»
- Бисквит «Яблочный»
- Бисквитный рулет «Клубничка»
- Шоколадный рулет «Веселый негритенок»
- Торт «Фруктовый мир»
- Торт «Жаркие тропики»
- Торт «Ореховая сказка»
- Торт «Наслаждение»
- Творожный торт «Звездная ночь»
- Творожно—сметанный торт «Ромашка»
- Слоеный торт «Киви»
- Ананасовый торт «Очарование»
- Масляный торт «С днем рождения!»
- Торт «Вдохновение»
- Шоколадный торт «Ночная фея»
- Пирожное «Спелый апельсин»
- Пирожное «Киви»
- Пирожное «Ананас»
- Пирожное «Фантазия»
- Пирожное «Чудесное мгновение»
- Пирожное «Курица на насесте»
- Пирожное «Вася—василек»
- Пирожное «Волна»
- Пирожное «Лепесток»
- Пирожное «Треугольник»
- Пирожное «Сладкая ягодка»
- Слойки «Свиные ушки»
- Слоеные треугольники «Домашние»
- Рогалики ветчинные
- Ореховые гребешки
- Слоеное пирожное «Праздничное»
- Слоеное пирожное «Наполеон»
- Творожные сумочки с цукатами
- Слойка «Верона»
- Эклеры
- Заварное пирожное «Брусничное»
- Фруктовые тарталетки

○ Фруктовые десерты, муссы, желе

- Фаршированное яблоко
- Десерт «Волшебные плоды»
- Десерт «Бабушкин сад»
- Десерт «Лед и пламень»
- Яблочный мусс с тертым шоколадом

- Десерт «Избушка с секретом»
- Малиновое желе
- Десерт «Сладкая охота»
- Десерт «Банановый рай»
- Русский десерт
- Козинаки по-гречески
- Фрукты на шпажках

Кристина Александровна Ляхова
Лучшие кулинарные рецепты

Введение

Современный стол может быть разным, в зависимости от того, по какому случаю он накрывается: чтобы отметить праздник, устроить чаепитие в компании друзей или просто посидеть за одним столом всей семьей. Поскольку российские традиции постоянно изменяются под влиянием других культур, набор подаваемых блюд также меняется и пополняется.

Богатый стол не только является вернейшим признаком благополучия российской семьи, но и традиционно сопровождает любой национальный праздник, который принято отмечать торжественной трапезой. На праздничном столе обязательны горячие и холодные основные блюда, закуски и десерты.

Благодаря современным технологиям изменяется процесс приготовления пищи. Различные механические приспособления сильно облегчили задачу кулинаров, позволив им тратить меньше времени на выполнение самой простой работы, не требующей сноровки, например, при чистке и резке овощей, измельчении мяса или фруктов. Однако во многих дорогих, особенно восточных, ресторанах пища готовится по старинным методикам, исключительно руками опытных мастеров-кулинаров.

Современные хозяйки, как правило, не имеют времени и возможности для того, чтобы посвятить созданию блюда несколько часов, а то и суток. Поэтому при приготовлении пищи они отдают предпочтение несложным блюдам, легко готовящимся с помощью недорогих технических приспособлений и кулинарной фантазии. Любое, даже самое малое изменение позволит легко создать новое, уникальное блюдо, которое может поразить не только саму создательницу кулинарного шедевра и ее гостей, но и настоящих гурманов.

Любая хозяйка будет рада, если гостям понравится ее стол. Однако, составляя праздничное меню, совсем не обязательно выбирать сложные и экзотические блюда — можно обойтись самыми простыми, соответственно оформив их и подав на красивой посуде. Зелень, фигурки, вырезанные из овощей, посыпка, соусы и многие другие элементы украшения могут превратить даже самые обычные винегрет и оливье в оригинальную праздничную композицию.

Разумеется, при приготовлении любого блюда необходимо придерживаться некоторых правил, которые помогут сделать его именно таким, каким оно должно быть, ведь, как уже говорилось выше, даже небольшие изменения в рецептуре придадут блюду новый вкус. Обязательным является также соблюдение правил

общей гигиены при приготовлении пищи. И, разумеется, не следует забывать о специальных приспособлениях, с помощью которых можно создавать выпечку оригинальной формы, вырезать из фруктов и овощей фигурки и т. д. Если в распоряжении хозяйки имеется все это, включая фантазию и кулинарное мастерство, приготовленные блюда станут великолепным украшением любого праздника.

Закуски

«Летний»

Продукты

На 1 порцию:

1 помидор, 2 огурца, 1 красный болгарский перец, редис, зеленый лук, листья салата, пучок петрушки, соль, перец черный молотый.

Средних размеров помидор разрезать на две части, не удаляя при этом сердцевину. Затем одну из полученных половинок нарезать пластиками, а другую разрезать на две-три дольки. Огурцы, не очищая от кожицы, нарезать тонкими ломтиками. Отобрать из пучка 3–4 небольших редиса, нарезать кружочками. Болгарский красный перец разрезать пополам, предварительно удалив из него семена, затем каждую половинку нарезать мелкой соломкой. Перед тем как выложить овощи на блюдо, необходимо сначала положить на него листья салата. Затем уложить тонкие пластики помидора так, чтобы в результате получился цветок, при этом форма и количество лепестков его могут быть различными. Для изготовления подобного украшения можно взять помидоры разного цвета. Из лука или петрушки можно изготовить стебель и листочки. Нарезанные редис, огурцы и болгарский перец выложить, украшая зеленью. На оставшуюся часть блюда поместить дольки помидоров, перекладывая их

зеленым луком и болгарским перцем. Приготовленный салат украсить петрушкой, посолить и поперчить по вкусу.

«Афинский»

Продукты

На 1 порцию:

1 желтый и 1 зеленый болгарский перец, 1 помидор, 40 г маслин, 50 г брынзы, 1 ст. ложка растительного масла, зеленый лук, петрушка, соль, черный молотый перец.

Перед приготовлением овощи необходимо тщательно вымыть. Из перца удалить семена. Затем нарезать несколько тонких кружочков, которые будут необходимы для украшения салата. Оставшуюся часть и желтого, и зеленого перца нарезать не очень крупными кубиками. Помидор нарезать кубиками, не удаляя из него сердцевину. Чтобы салат получился нежнее, помидор можно очистить от кожицы, стараясь его не повредить. Из консервированных маслин нужно сначала удалить косточки. Затем отобрать более крупные маслины для украшения салата, а остальные либо разрезать вдоль, либо нарезать кружочками. Брынзу нарезать кубиками и поместить в подготовленную емкость, затем высыпать нарезанные овощи. Чтобы придать салату яркий вкус, можно добавить мелко нарубленную зелень. Заправить его растительным маслом, посолить и поперчить по вкусу, после чего тщательно перемешать и выложить в салатницу.

Готовый салат украсить кружочками перца, маслинами, петрушкой и зеленым луком.

Из перца удалить семена. Затем нарезать несколько тонких кружочков, которые будут необходимы для украшения салата. Оставшуюся часть и желтого, и зеленого перца нарезать не очень крупными кубиками.

Из консервированных маслин сначала удалить косточки. Затем отобрать более крупные маслины для украшения салата, а остальные либо разрезать вдоль, либо нарезать кружочками.

Высыпать нарезанные овощи в подготовленную емкость. Чтобы придать салату яркий вкус, можно добавить мелко нарубленную зелень.

Заправить растительным маслом, посолить и поперчить по вкусу. Готовый салат украсить кружочками перца, маслинами, петрушкой и зеленым луком.

«Диетический»

Продукты

На 1 порцию:

1 огурец, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок укропа, соль.

Перед приготовлением огурец рекомендуется очистить от кожицы. Для украшения салата необходимо нарезать несколько тонких кружочков, оставшуюся часть огурца нарезать некрупными кубиками. Пучок зеленого лука разделить на две неравные части. Большую часть зеленого лука нашинковать, а меньшую необходимо оставить для украшения готового салата. Чтобы зеленый лук не горчил, его, перед тем как добавить в салат, нужно высыпать в небольшую емкость, немного посолить, затем слегка помять столовой ложкой так, чтобы при этом не образовался сок. Далее эту массу высыпать во вместительную емкость, добавить нарезанный кубиками огурец. Яйца сварить вкрутую, очистить, затем мелко нарезать или натереть на крупной терке. Нарезанные яйца добавить в емкость с нарезанными огурцом и зеленым луком. Полученную массу заправить растительным маслом, посолить по вкусу и тщательно перемешать. Готовый салат переложить в не очень глубокую

салатницу. Украсить огурцом, нарезанным кружочками, а также зеленым луком и укропом.

«Мексиканский»

Продукты

На 1 порцию:

1–2 помидора, 1 красный болгарский перец, 200 г риса, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 пучка зеленого лука, 1–2 зубчика чеснока, 1/8 лимона, соль, черный молотый перец.

Рис перебрать, промыть под проточной водой и поставить варить на медленном огне. После того как рис будет готов, снять с огня и остудить. Помидор необходимо разрезать пополам, затем нарезать мелкими кубиками или тонкой соломкой. Чтобы было легче нарезать помидор, с него можно удалить кожицу. Красный болгарский перец вымыть, удалить семена, разрезать сначала на две или более частей, а затем нарезать соломкой. Зеленый лук нашинковать, при этом не забыть оставить несколько перьев для украшения готового салата. Зубчик чеснока очистить от шелухи, нарезать или измельчить с помощью чеснокодавилки. Измельченный зубчик чеснока поместить в небольшую емкость и заправить растительным маслом. В полученную массу добавить соль и черный молотый перец. В эту же емкость выдавить сок одной дольки лимона. Нарезанные овощи поместить в глубокую емкость, добавить рис, все перемешать. Салат заправить

приготовленным чесночным соусом, посолить и поперчить по вкусу.

«Балет»

Продукты

На 1 порцию:

1 пучок некрупного редиса, 30 г брынзы, 1 помидор, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 пучка укропа, 1/2 пучка петрушки, листья базилика, соль.

Редис, не очищая от кожицы, разрезать пополам, а затем нарезать тонкими полукружиями. Для украшения салата можно оставить несколько кусочков редиса, остальные переложить в неглубокую емкость. Помидор разрезать пополам, при этом удалять сердцевину и снимать кожицу не нужно. Затем каждую половинку нарезать тонкими полукружиями, желательно хорошо наточенным ножом, чтобы помидор не терял много сока. Зелень нашинковать, затем добавить в емкость с нарезанным редисом. Полученную массу заправить растительным маслом, посолить и тщательно перемешать. Для этого салата лучше выбрать плоское блюдо, по краям которого можно разложить помидор и редис, нарезанные кружочками, а также листья базилика. В центр украшенного блюда аккуратно выложить готовый салат, перед этим его можно посолить по вкусу. Брынзу нарезать некрупными кубиками и выложить на салат, после чего посыпать все мелко

нарезанной зеленью или украсить небольшими веточками укропа или петрушки.

«Болгарский»

Продукты

На 1 порцию:

1 средних размеров помидор, 1 красный болгарский перец, 1–2 небольших красных яблока, 1/2 ст. ложки пшеничной крупы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сока лимона, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, листья салата, соль.

Пшеничную крупу промыть под проточной водой, затем залить кипяченой водой и оставить на 1 час, после чего процедить через марлю. Помидор нарезать небольшими кубиками. Красный болгарский перец разрезать пополам, удалить семена и нарезать его небольшими кубиками. Одно красное яблоко очистить от кожицы, разрезать пополам, обязательно удалить сердцевину, затем нарезать его мелкими кубиками. Другое яблоко, не очищая от кожицы, нарезать тонкими ломтиками для украшения салата. Зубчик чеснока очистить от шелухи и измельчить. Нарезанные овощи поместить в емкость, перемешать, а затем добавить размоченную пшеничную крупу. Полученную массу заправить растительным маслом, посолить по вкусу, сбрызнуть соком лимона и перемешать. Дно блюда, предназначенного для готового салата, выстлать несколькими

листьями салата. Затем выложить салат, украсить яблоком, нарезанным ломтиками, и веточками петрушки.

Перец, фаршированный салатом

Продукты

На 1 порцию:

1 красный болгарский перец, 1 ст. ложка риса, 1 ст. ложка консервированной кукурузы, 1/2 огурца, 1 ст. ложка майонеза, 1/2 луковицы, укроп, соль.

Рис перебрать, тщательно промыть под проточной водой и поставить варить на медленном огне, при этом он не должен свариться. Когда рис будет готов, снять его с огня и остудить. Луковицу репчатого лука очистить, разрезать пополам. Для приготовления салата потребуется лишь одна ее часть, другая может использоваться для украшения. Половину луковицы мелко нашинковать. Половину огурца, не очищая от кожицы, мелко нарезать. Красный болгарский перец разрезать пополам, удалить семена и нарезать кубиками. Нарезанные перец, лук и огурец поместить в небольшую емкость. С консервированной кукурузы слить жидкость и добавить кукурузу в емкость с нарезанными овощами. Отваренный рис поместить в емкость с овощами. Нашинковать укроп, оставив веточку для украшения, смешать с овощами. Полученную массу можно заправить майонезом, посолить по вкусу и тщательно перемешать. Приготовленный

фарш поместить в оставленную половинку красного перца, украсить зеленью.

Винегрет «Морской»

Продукты

На 1 порцию:

2 средних размеров маринованных огурца, 50 г морской капусты, 1–2 небольших моркови, 1 небольшая свекла, 1 некрупный клубень картофеля, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, петрушка, укроп, соль.

Маринованные огурцы нарезать не очень крупными кубиками или соломкой. Средних размеров морковь отварить, остудить, затем очистить от кожицы. Очищенную морковь нарезать тонкими полукружиями или небольшими кубиками. Морковь также можно измельчить на крупной терке. Репчатый лук очистить и нашинковать. Картофель и свеклу вымыть, затем отварить на среднем огне и остудить. Отваренный картофель очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Отваренную свеклу очистить, а затем нарезать либо кубиками, либо соломкой. Нарезанные овощи переложить во вместительную емкость, добавить морскую капусту. Салат заправить растительным маслом, посолить по вкусу и тщательно перемешать. В этот салат можно добавить мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, а также консервированный зеленый

горошек. Готовый салат выложить на блюдо и украсить веточками петрушки и укропа.

«Лилия»

Продукты

На 1 порцию:

75 г маринованных грибов, 25 г брусники, 1–2 моркови, 1 клубень картофеля, 1 свежий огурец, 1 маринованный огурец, 1 красный болгарский перец, 2 ст. ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 пучок зеленого лука, листья салата, черный молотый перец, соль.

Отваренный картофель очистить от кожицы и нарезать кубиками. Свежий огурец, не очищая от кожицы, разрезать на четыре части, а затем нарезать ломтиками. Морковь отварить, остудить, очистить от кожицы, нарезать тонкими полукружиями. Маринованные грибы нарезать кубиками. Маринованный огурец нарезать кубиками, оставив несколько ломтиков для украшения салата. Пучок зеленого лука разделить на две части, одну из которых оставить для украшения салата, а другую мелко нарезать. Красный болгарский перец разрезать пополам, удалить семена, нарезать кубиками. Нарезанные овощи перемешать, добавить бруснику, заправить растительным маслом, посолить и поперчить. Готовый салат выложить в неглубокую салатницу, украсить ломтиками маринованного огурца, листьями салата и

зеленью.

«Джулия»

Продукты

На 1 порцию:

1 свежий огурец, 1 помидор, 1 красный болгарский перец, 60 г сыра, 1/2 луковицы, 1 ч. ложка винного уксуса, 1–2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Свежий огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками. Помидор, не очищая от кожицы и не удаляя сердцевину, нарезать кубиками. Красный болгарский перец разрезать пополам, удалить семена и нарезать кубиками. Сыр мелко нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Для приготовления этого салата вместо сыра можно использовать брынзу. Репчатый лук очистить, разрезать на две части. Для приготовления одной порции салата нужна только одна часть луковицы. Половину луковицы и зелень петрушки нашинковать. Нарезанные овощи и зелень выложить во вместительную емкость, чтобы было удобнее их перемешивать. В небольшую емкость налить уксус и растительное масло, добавить соль, перемешать. Приготовленным соусом заправить салат, добавить соль по вкусу, тщательно перемешать. Готовый салат поместить в салатницу, украсить зеленью и тертым сыром.

Салат из грибов, фасоли и цветной капусты

Продукты

На 1 порцию:

30 г шампиньонов, 50 г цветной капусты, 1 яйцо, 1/2 болгарского зеленого перца, 1 яблоко, 30 г консервированной красной фасоли, 2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка лимонного сока, листья салата, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Шампиньоны перебрать, промыть под проточной водой, нарезать. Для приготовления этого салата можно использовать консервированные или отваренные грибы. Зеленый болгарский перец разрезать пополам, удалить семена. Для приготовления одной порции салата пригодится только одна половинка перца. Нарезать ее соломкой. Цветную капусту разделить на соцветия, после чего их можно измельчить. Яйцо сварить вкрутую, остудить, затем очистить, нарезать или измельчить на крупной терке. Красное яблоко средних размеров, не очищая от кожицы, нарезать тонкими ломтиками. На дно салатницы положить листья салата, затем нарезанные овощи, яйцо и яблоко, добавить консервированную красную фасоль, аккуратно перемешать. Затем заправить майонезом с добавлением лимонного сока, посолить, поперчить и украсить зеленью.

«Деревенский»

Продукты

На 1 порцию:

80 г редьки, 1 помидор, 1 огурец, 1/2 желтого или красного болгарского перца, 1/2 луковицы, 1–2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка яблочного уксуса, листья салата, зелень петрушки и укропа, соль, перец черный молотый.

Некрупную редьку вымыть, очистить от кожицы и нашинковать. Репчатый лук очистить, разрезать пополам, затем одну половину нарезать полукольцами. Желтый или красный болгарский перец разрезать пополам, удалить семена, затем одну половину перца нарезать соломкой, другую можно оставить для украшения салата. Огурец, не очищая от кожицы, мелко нарезать соломкой. Средних размеров помидор аккуратно нарезать небольшими кубиками. Нарезанные овощи лучше положить во вместительную емкость, чтобы было удобнее их перемешивать. В небольшой емкости смешать растительное масло и уксус. Приготовленным соусом заправить салат, посолить и поперчить по вкусу, затем тщательно перемешать. В салатницу положить листья салата, затем поместить готовый салат, украсить зеленью петрушки и укропа. Сваренное вкрутую яйцо разрезать на

несколько частей, затем украсить ими готовый салат.

Рисовый салат с болгарским перцем

Продукты

На 1 порцию:

100 г риса, 1–2 красных болгарских перца, 70 г зеленого горошка, 2 яйца, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка винного уксуса, зелень петрушки, соль, сахар по вкусу.

Красный болгарский перец разрезать пополам, удалить семена, нарезать соломкой и положить в приготовленную емкость. Еще один болгарский перец можно нарезать либо соломкой, либо небольшими ломтиками и оставить для украшения салата. Рис перебрать, промыть под проточной водой и поставить варить на медленном огне. Чтобы рис не разварился, его не следует перемешивать. После того как рис будет готов, снять его с огня и остудить. Отваренный рис добавить к нарезанному красному перцу, перемешать. С консервированного зеленого горошка слить жидкость и добавить горошек в емкость с рисом и перцем. В небольшую емкость налить растительное масло, добавить уксус, сахар и соль, тщательно перемешать. Приготовленным соусом заправить салат, перемешать, затем можно добавить сахар или соль по вкусу. Готовый салат положить в салатницу, украсить зеленью и болгарским перцем. Сваренные

вкрутую яйца разрезать на половинки и выложить на салат.

«Фантазия»

Продукты

На 1 порцию:

100 г белокочанной капусты, 1–2 небольших зеленых яблока, 1 средних размеров морковь, 1/2 лимона, 40 г вишневого варенья без косточек.

Белокочанную капусту вымыть под проточной водой, нашинковать. Морковь очистить, мелко нарезать соломкой. Нарезанные овощи переложить в салатницу. Половину лимона очистить, цедру измельчить, затем выжать сок лимона. Яблоко, не очищая от кожицы, нарезать соломкой, удалив предварительно сердцевину. Чтобы яблоко не потемнело, сбрызнуть его соком лимона. Нарезанное яблоко добавить в салатницу, аккуратно все перемешать. Из вишневого варенья выбрать ягоды и оставить их для украшения готового салата. Сиропом заправить салат, добавить измельченную лимонную цедру, все перемешать. Яблоко нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть соком лимона. Готовый салат украсить вишневыми ягодами и ломтиками яблока.

Совет хозяйке

Открытая банка варенья будет дольше храниться, если сверху

на варенье насыпать сантиметровый слой сахарного песка.

«Турин»

Продукты

На 1 порцию:

100 г макарон, 1/2 желтого и 1/2 красного болгарского перца, 1 красный или желтый помидор, 1 огурец, 2 ст. ложки растительного масла, листья салата, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Макароны отварить и остудить. Чтобы салат получился ярче и красивее, макароны можно выбрать разной формы и разного цвета. Помидор, не очищая от кожицы, нарезать не очень крупными ломтиками. Желтый болгарский перец разрезать пополам, удалить семена и нарезать кубиками. Затем так же нарезать половину красного болгарского перца. Огурец, не очищая от кожицы, разрезать пополам. Нарезанные овощи и макароны выложить во вместительную емкость, заправить растительным маслом, добавить соль, черный молотый перец и перемешать. Салат украсить измельченными листьями салата и веточками петрушки.

Совет хозяйке

Молодая капуста не будет горчить, если перед приготовлением

обдать ее кипятком.

«Заячий»

Продукты

На 1 порцию:

100 г белокочанной капусты, 1/2 красного болгарского перца, 60 г консервированного зеленого горошка, 1 яйцо, 2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка лимонного сока, листья салата, зелень укропа, сахар, соль.

Белокочанную капусту тщательно вымыть, удалить поврежденные листья, затем нашинковать и поместить во вместительную емкость. Чтобы салат был нежнее, мелко нарезанную капусту нужно посолить, посыпать сахаром и немного помять, затем оставить до образования сока. Болгарский красный перец разрезать пополам, удалить семена и нарезать соломкой. Яйцо сварить вкрутую, остудить, затем не очень мелко нарезать или измельчить на крупной терке. Часть листьев салата измельчить, а часть оставить для украшения салата. Большую часть зелени укропа мелко нарезать. В емкость с нарезанной белокочанной капустой добавить консервированный зеленый горошек, нарезанные яйцо, красный болгарский перец, салат и укроп, все перемешать. Затем приготовить соус, смешав в небольшой емкости майонез и лимонный сок. На плоское блюдо

положить сначала несколько листьев салата, затем на них выложить приготовленный салат, заправить соусом, после чего украсить веточкой укропа.

Помидоры, фаршированные салатом

Продукты

На 1 порцию:

2 средних размеров помидора, 30 г сыра, 2 яйца, 2 ст. ложки майонеза, 1 пучок зеленого лука, 1/2 зубчика чеснока, листья салата, зелень петрушки, соль.

Подготовить помидоры к фаршировке. Для этого их нужно тщательно вымыть, проследить, чтобы на помидорах не было повреждений, затем срезать верхушку и аккуратно удалить сердцевину. Из помидоров можно изготовить корзиночки. Для этого нужно сначала вырезать из помидора одну четвертинку, затем аккуратно удалить сердцевину, после чего вырезать другую четвертинку так, чтобы получилась ручка корзинки, а края корзинки можно сделать зубчатыми. Сваренные вкрутую яйца очистить, затем нарезать или измельчить на терке. Сыр натереть на мелкой терке. Зеленый лук и зелень петрушки нашинковать и добавить к измельченным яйцам и сыру. Половинку зубчика чеснока измельчить при помощи чеснокодавилки. Полученную смесь заправить майонезом, добавить измельченную половинку зубчика чеснока, соль, после чего все тщательно перемешать. В изготовленные из помидоров корзиночки выложить готовый

салат. Затем помидоры подать к столу, украсив листьями салата, петрушкой и зеленым луком.

Вырезать из помидора одну четвертинку, затем аккуратно удалить сердцевину.

Вырезать другую четвертинку так, чтобы получилась ручка корзинки.

Сваренные вкрутую яйца очистить, затем нарезать или измельчить на терке.

Зеленый лук и зелень петрушки нашинковать и добавить к измельченным яйцам и сыру.

Полученную смесь заправить майонезом, добавить измельченный чеснок, соль, все перемешать.

В изготовленные из помидоров корзиночки разложить готовый салат. Подать к столу.

«Валенсия»

Продукты

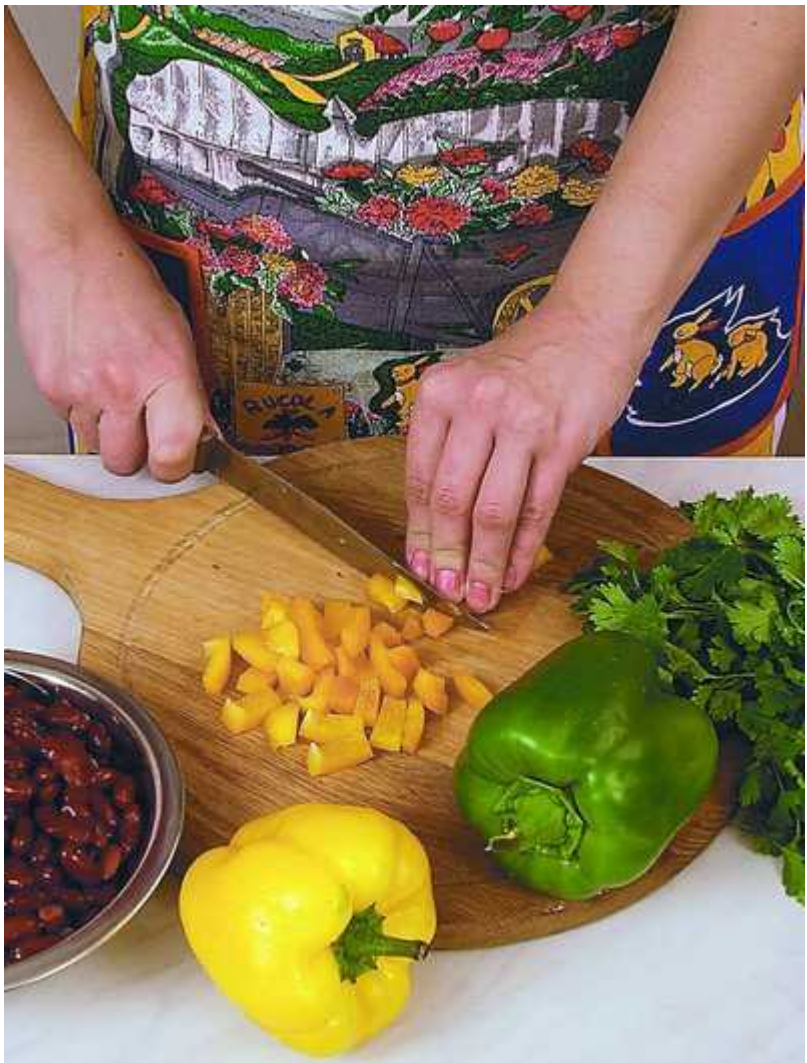
На 1 порцию:

1/2 желтого и 1/2 зеленого болгарского перца, 150 г красной или желтой консервированной фасоли, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1/2 пучка кинзы, зелень базилика, соль, перец черный молотый.

Желтый болгарский перец разрезать пополам, удалить семена, половину нарезать кубиками, после чего так же нарезать и зеленый болгарский перец. Нарезанный перец высыпать во вместительную емкость.

С консервированной фасоли слить жидкость и добавить фасоль в емкость с нарезанным перцем. Половину пучка кинзы вымыть, небольшую часть оставить для украшения блюда, другую часть перебрать, чтобы не было поврежденных и засохших листьев, можно измельчить и добавить в емкость с перцами и фасолью. Репчатый лук очистить, нарезать тонкими кольцами. Большую часть лука добавить в емкость, оставшуюся часть оставить для украшения салата. Полученную массу заправить растительным маслом, посолить и поперчить, все тщательно перемешать. Готовый салат выложить в салатницу и украсить

кольцами репчатого лука. Для этого салата лучше выбрать плоское блюдо, чтобы по его краям можно было выложить зелень базилика и кинзы.



Желтый болгарский перец разрезать пополам, удалить семена, половину нарезать кубиками.

Половину пучка кинзы измельчить и добавить в емкость с нарезанными перцами и фасолью.

Полученную массу заправить растительным маслом, посолить и поперчить, все тщательно перемешать.

Готовый салат выложить в салатницу, украсить кольцами репчатого лука, зеленью базилика и кинзы.

«Марокко»

Продукты

На 1 порцию:

150 г фасоли, 70 г очищенных грецких орехов, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зеленого лука, зелень базилика, соль.

Фасоль промыть под проточной водой и поставить варить на медленном огне, затем остудить. Зеленый лук мелко нарезать. Репчатый лук очистить от шелухи, нарезать тонкими кольцами. Оставить небольшую часть нарезанного лука для украшения готового салата. Большую часть нарезанного кольцами лука обжарить в сливочном масле до золотистой корочки, затем остудить и переложить во вместительную емкость. Очищенные грецкие орехи измельчить с помощью кухонного комбайна или пропустить не менее двух раз через мясорубку. Измельченные грецкие орехи добавить в емкость с обжаренным репчатым луком. Затем добавить нарезанный зеленый лук. Полученную массу заправить сливочным маслом, в котором обжаривали кольца репчатого лука, все перемешать. Салат посолить по вкусу, тщательно перемешать, затем выложить в подготовленную салатницу, украсить кольцами репчатого лука. Готовый салат выложить на плоское блюдо, по краям которого разложить кольца

репчатого лука, очищенные грецкие орехи и зелень базилика.

«Виолетта»

Продукты

На 1 порцию:

100 г белокочанной капусты, 1 морковь, 1 огурец, 2 ст. ложки майонеза, 1/2 пучка зеленого лука, листья салата, зелень укропа, соль, сахар.

Свежий огурец очистить от кожицы, нарезать полукольцами, поместить в небольшую емкость. Морковь очистить от кожицы, мелко нарезать соломкой или измельчить на крупной терке, а затем переложить в емкость с нарезанным полукольцами огурцом. С белокочанной капусты удалить верхние листья, нашинковать ее, затем положить во вместительную емкость отдельно от измельченных огурца и моркови. Зеленый лук мелко нарезать и добавить к измельченной капусте. Листья салата нашинковать, оставив несколько штук для украшения блюда, переложить в емкость с нарезанными капустой и зеленым луком. Полученную массу посолить, посыпать сахаром и немного помять до образования сока. После этого добавить огурец и морковь, все перемешать. В салатницу положить несколько листьев салата, затем выложить готовый салат, перед этим можно добавить немного соли или сахара по вкусу. Зелень укропа мелко нарезать,

после чего ею украсить салат. Перед тем как подать салат к столу, его нужно заправить майонезом.

«Летний»

Продукты

На 1 порцию:

1 клубень картофеля, 2 помидора среднего размера, 2 яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка винного уксуса, зелень сельдерея, соль.

Помидор, не очищая от кожицы, нарезать тонкими полукружиями. Картофель отварить, остудить и очистить. После этого нарезать его тонкими ломтиками. Репчатый лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Нарезанные овощи выложить во вместительную емкость. Сваренные вкрутую яйца очистить. Одно яйцо нарезать четвертинками и оставить для украшения готового салата, другое аккуратно нарезать не очень толстыми ломтиками. Зелень сельдерея тщательно промыть под проточной водой, удалить поврежденные листья, а затем мелко нарезать. В емкость с нарезанными овощами добавить измельченное яйцо и нашинкованную зелень сельдерея, все тщательно перемешать, а затем выложить в подготовленную салатницу. В небольшую емкость налить растительное масло, добавить уксус, перемешать. Приготовленным таким образом соусом заправить салат, после чего его нужно посолить по вкусу и украсить зеленью сельдерея и

нарезанным четвертинками яйцом.

«Клумба»

Продукты

На 1 порцию:

50 г цветной капусты, 1–2 помидора, 1 свежий огурец, 1/2 красного яблока, 5–7 ягод винограда, 2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка лимонного сока, листья салата, зелень петрушки, сахар, соль.

Цветную капусту разобрать на соцветия, отварить в подсоленной воде так, чтобы капуста не успела свариться. Красное яблоко, не очищая от кожицы, нарезать некрупными ломтиками, не забыв удалить сердцевину. Огурец нарезать тонкими полукружиями, при этом очищать от кожицы и удалять сердцевину не нужно. Помидор нарезать небольшими кубиками, стараясь, чтобы мякоть не потеряла много сока. Чтобы салат получился нежнее, помидор можно очистить от кожицы. Листья салата тщательно промыть под проточной водой, а затем нашинковать. В глубокую емкость положить отваренную цветную капусту, нарезанные яблоко, огурец и помидор, добавить нашинкованный салат и виноград. Затем сбрызнуть лимонным соком, заправить майонезом, все перемешать, после чего добавить сахар и соль по вкусу. Готовый салат переложить в салатник,

украсить зеленью укропа и ягодами винограда. Из помидора, нарезанного ломтиками, изготовить цветок и украсить им салат.

Салат из капусты с яблоками

Продукты

На 1 порцию:

100 г краснокочанной капусты, 1–2 небольших красных яблока, 1/2 луковицы, 1/2 пучка зеленого лука, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка яблочного уксуса, 1 ст. ложка лимонного сока, листья салата, сахар, соль, пряности.

Краснокочанную капусту промыть под проточной водой, затем нашинковать. Измельченную капусту переложить во вместительную емкость, сбрызнуть яблочным уксусом, затем немного помять и оставить не менее чем на 30 минут в прохладном месте. Красные яблоки, не очищая от кожицы, нарезать соломкой. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, сбрызнуть их лимонным соком. Репчатый лук очистить, мелко нарезать. Зеленый лук и листья салата нашинковать. Чтобы зеленый лук не горчил, его можно пересыпать солью и немного помять до образования сока. В емкость с краснокочанной капустой положить нарезанное яблоко и нашинкованную зелень, репчатый лук, добавить пряности по вкусу. Затем все тщательно перемешать, добавить соль и сахар, выложить на блюдо. Перед тем как подать салат к столу, заправить его майонезом, украсить

зеленым луком, листьями салата и красным яблоком, нарезанным дольками.

Краснокочанную капусту промыть под проточной водой, затем нашинковать.

Капусту сбрызнуть яблочным уксусом и немного помять.

Красное яблоко, не очищая от кожицы, нарезать соломкой.

Репчатый лук очистить, мелко нарезать. Зеленый лук и листья салата нашинковать.

В емкость с краснокочанной капустой положить яблоко и зелень, добавить пряности по вкусу.

Перед тем как подать салат к столу, заправить его майонезом, украсить нарезанным яблоком и зеленью.

«Картофельный»

Продукты

На 1 порцию:

1 небольшой клубень картофеля, 2 средних размеров моркови, 50 г квашеной капусты, 1–2 соленых огурца, 30 г консервированного зеленого горошка, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки сметаны или майонеза, 1/2 пучка зеленого лука, соль, перец черный молотый.

Морковь отварить, очистить от кожицы. Одну морковь оставить для украшения салата, другую нарезать соломкой. Картофель отварить, очистить от кожицы, нарезать соломкой. Соленый огурец нарезать соломкой, выложить в глубокую емкость, добавить нарезанные морковь и картофель. Из консервированного зеленого горошка слить жидкость, добавить горошек в емкость с нарезанными овощами. Затем положить туда квашеную капусту и мелко нарезанный зеленый лук, измельченный чеснок, добавить соль, перец. Все тщательно перемешать и выложить в салатник. Из отваренной моркови можно изготовить украшение для салата. Морковь сначала надрезать вдоль так, чтобы в результате получились неглубокие бороздки. Чем глубже получившиеся бороздки, тем больше будут лепестки у цветов. Морковь нарезать кольцами. Изготовленные

таким образом цветы разложить по краям салатника. Салат заправить сметаной или майонезом и украсить зеленым луком.

«Валентина»

Продукты

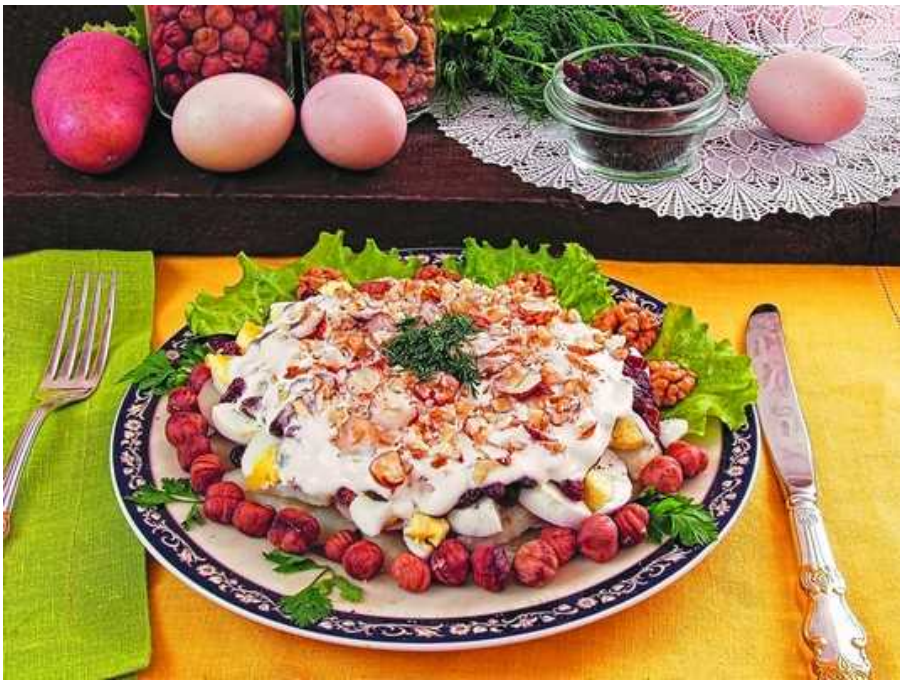
На 1 порцию:

70 г краснокочанной капусты, 1 среднего размера клубень картофеля, 2 маринованных огурца, 2 яйца, 1/2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, листья салата, зелень укропа, сахар, соль, пряности.

Краснокочанную капусту нашинковать и уложить в глубокую емкость. В небольшой кастрюле довести до кипения воду, добавить лимонный сок, соль и сахар. Затем приготовленным рассолом залить нашинкованную капусту, дать настояться, после чего откинуть на дуршлаг. Маринованные огурцы нарезать соломкой, добавить в емкость с капустой. Картофель отварить, очистить от кожицы, затем нарезать кубиками, положить в емкость с краснокочанной капустой. Яйца сварить вкрутую, очистить от скорлупы. Одно яйцо разрезать пополам, другое мелко нарезать или измельчить на крупной терке и оставить для украшения салата. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами. Чтобы лук в салате не горчил, обдать его кипятком, после чего можно положить в салат. Полученную массу заправить растительным маслом, добавить соль, сахар и пряности

по вкусу, все тщательно перемешать. Готовый салат украсить половинками яйца, посыпать измельченным яйцом и зеленью.

«Лесной»



Продукты

На 1 порцию:

1 клубень картофеля, 1 яйцо, 10–15 г грецких орехов, 10–15 г фундука (лесного ореха), 50 г изюма, 3 ст. ложки сметаны, листья салата, зелень петрушки и укропа, соль, перец черный молотый.

Среднего размера клубень картофеля отварить, очистить от кожицы и нарезать кружочками. На плоское блюдо положить несколько листьев салата, затем нарезанный кружочками картофель. Этот слой нужно немного посолить и поперчить. Далее салат следует укладывать слоями. Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы и нарезать полукружиями. Положить на слой картофеля нарезанное яйцо, после чего снова нужно поперчить и посолить. Изюм тщательно промыть под проточной водой, подождать, пока стечет вода, и положить следующим слоем на блюдо. Грецкие орехи и фундук измельчить, оставив несколько штук для украшения блюда. Готовый салат заправить сметаной и оставить на несколько минут. Когда сметана покроет большую часть поверхности салата, его следует украсить веточками петрушки и укропа и измельченными орехами. Для украшения салата зелень петрушки и укропа можно и

нашинковать. По краям блюда положить целые орехи.

Среднего размера клубень картофеля отварить, очистить от кожицы и нарезать кружочками.

Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы, нарезать полукружиями, затем положить на слой картофеля.

Изюм тщательно промыть под проточной водой, подождать, пока стечет вода, и положить следующим слоем на блюдо.

Готовый салат заправить сметаной, затем украсить нашинкованной зеленью, веточками укропа и петрушки, а также орехами.

Винегрет

Продукты

На 1 порцию:

1 клубень картофеля, 1 морковь, 1/2 свеклы средних размеров, 1/2 красного яблока, 1 маринованный огурец, 30 г квашеной капусты, 1/2 луковицы, 30 г консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка винного уксуса, 1/2 пучка зеленого лука, зелень укропа, соль, перец черный молотый.

Не очень крупный клубень картофеля и морковь отварить, остудить и очистить от кожицы. Затем нарезать небольшими кубиками и положить во вместительную емкость. Отваренную свеклу очистить и разрезать пополам. Для приготовления одной порции салата необходима только одна половинка свеклы. Свеклу нарезать небольшими кубиками. Маринованный огурец нарезать небольшими кубиками, затем смешать с квашеной капустой и положить в емкость с нарезанным картофелем. Красное яблоко вымыть, удалить из него сердцевину, половину нарезать кубиками. Чтобы салат получился нежнее, яблоко нужно очистить от кожицы. Нашинковать зелень и репчатый лук и вместе с нарезанным яблоком и зеленым горошком положить в емкость с овощами. Полученную массу заправить растительным маслом,

сбрызнуть укусом, посолить, добавить перец, все перемешать.

«Зеленый»

Продукты

На 1 порцию:

1 клубень картофеля, 1 среднего размера морковь, 1/2 небольшой свеклы, 40 г консервированной фасоли, 1/2 зеленого яблока, 1/2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, зелень кинзы, листья салата, зелень укропа, соль, перец черный молотый.

Морковь отварить, остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками или натереть на крупной терке. Отваренный картофель очистить от кожицы, нарезать кубиками. Половину зеленого яблока, не очищая от кожицы, нарезать кубиками или соломкой, предварительно удалив сердцевину. Свеклу отварить, очистить от кожицы и разрезать пополам. Для приготовления одной порции салата понадобится только половина свеклы, другую можно использовать при украшении готового салата. Отваренную свеклу нарезать небольшими кубиками или измельчить на крупной терке. Половину репчатого лука и зелень нашинковать. Нарезанные овощи поместить в глубокую емкость, добавить зелень, фасоль, заправить растительным маслом, посолить, поперчить, все тщательно перемешать и выложить на плоское блюдо. Можно изготовить

украшения из отваренной свеклы или репчатого лука и поместить по краям блюда.

«Русский»

Продукты

На 1 порцию:

1 некрупная редька, 1 средних размеров морковь, 50 г сыра, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 пучка зеленого лука, 1 ч. ложка тмина, листья салата, соль, перец черный молотый.

Очищенную редьку мелко нарезать соломкой. Морковь очистить от кожицы, нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Зеленый лук нарезать, оставив небольшую часть для украшения салата. Нарезанные редьку и морковь положить в глубокую емкость, добавить измельченный зеленый лук. Сыр натереть на крупной терке и добавить в емкость с нарезанными овощами. Полученную массу посолить, посыпать перцем, заправить растительным маслом, после чего добавить тмин и тщательно перемешать. Приготовленный салат поместить в салатник, украсить листьями салата, зеленым луком. Можно изготовить украшение из моркови.

Совет хозяйке

Редька не будет горчить, если ее на некоторое время поместить в холодную воду.

«Алые паруса»

Продукты

На 1 порцию:

1 некрупная свекла, 1 огурец, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 яйцо, 2 ст. ложки творога, 2 ст. ложки майонеза, 1/2 луковицы, зелень укропа, большие листья краснокочанной капусты, соль, перец черный молотый.

Морковь отварить, очистить от кожицы, разрезать пополам, затем нарезать полукружиями. Отваренный клубень картофеля нарезать не очень большими кубиками. Нарезанные овощи положить в глубокую емкость. Половину репчатого лука нарезать полукольцами. Чтобы лук в салате не горчил, но и не потерял своих свойств, его нужно поместить на несколько минут в горячую воду. Свежий огурец разрезать пополам и нарезать только одну его половинку, добавить в емкость с нарезанными овощами. Половину отваренной свеклы очистить, мелко нарезать соломкой или натереть на крупной терке, положить в ту же емкость. Сваренное вкрутую яйцо не очень мелко нарезать, смешать с овощами. Нежирный творог немного помять вилкой, затем поместить в емкость с овощами, заправить все майонезом. В полученную массу добавить соль, перец и перемешать. Готовый

салат выложить в листья краснокочанной капусты, украсить зеленью укропа.

«Словацкий»

Продукты

На 1 порцию:

100 г гречневой крупы, 2 огурца, 20 г консервированного зеленого горошка, 2 зубчика чеснока, 1/2 луковицы, 2 ст. ложки майонеза, зелень сельдерея, листья салата, соль, перец черный молотый.

Огурцы, не очищая от кожицы, разрезать пополам, а затем нарезать полукружиями. Гречневую крупу промыть под проточной водой, подождать, пока стечет вода, затем переложить на сковороду и прокалить, постоянно помешивая крупу. После этого переложить ее в кастрюлю, залить кипятком и варить до готовности. Приготовленная таким образом гречневая каша будет вкусной и рассыпчатой. Готовую гречневую кашу снять с огня, остудить. Репчатый лук очистить, разрезать пополам. Одну половинку луковицы нарезать тонкими полукольцами. Затем, чтобы лук в салате не горчил, поместить его на несколько минут в горячую воду. Зубчики чеснока очистить, мелко нарезать или измельчить при помощи чеснокодавилки. Гречневую кашу, нарезанные огурцы, репчатый лук и чеснок поместить в глубокую емкость, добавить зеленый горошек, зелень сельдерея, соль,

перец, после чего все тщательно перемешать. Готовый салат переложить в салатницу, украсить листьями салата, заправить майонезом.

«Феерия»

Продукты

На 1 порцию:

1 среднего размера свекла, 50 г чернослива без косточек, 30 г очищенных грецких орехов, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки майонеза, листья салата.

Свеклу отварить, очистить от кожицы, измельчить на крупной терке. Чернослив без косточек тщательно вымыть, подождать, пока стечет вода, мелко нарезать соломкой, оставив несколько штук для украшения салата. Свеклу и чернослив положить в глубокую емкость. Отобрать несколько ядер очищенных грецких орехов для украшения салата, остальные орехи измельчить, пропустив их через мясорубку. Зубчик чеснока измельчить с помощью чеснокодавилки, переложить в небольшую емкость, добавить майонез, тщательно перемешать. Приготовленным соусом заправить салат. Готовый салат украсить грецкими орехами, черносливом и листьями салата.

Совет хозяйке

Если отваренную свеклу опустить на несколько минут в холодную воду, ее будет легче очистить от кожицы.

Салат из квашеной капусты

Продукты

На 1 порцию:

100 г квашеной капусты, 80 г маринованных грибов, 1/2 луковицы, 1/2 пучка зеленого лука, 2 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, листья салата, сахар, соль.

С квашеной капусты слить сок и переложить ее в глубокую емкость. Маринованные грибы мелко нарезать и добавить в емкость с квашеной капустой. Репчатый лук очистить и мелко нарезать. Зеленый лук нашинковать. Затем лук поместить в емкость с квашеной капустой и маринованными грибами. В небольшую емкость налить растительное масло, добавить сахар и соль, перемешать. Приготовленным соусом заправить салат, все перемешать. На дно приготовленной салатницы положить несколько листьев салата и веточек укропа. Перед тем как поместить салат в салатницу, в него можно добавить нарезанную зелень, а также сахар или соль по вкусу.

Совет хозяйке

Чтобы чуть увядшие листья салата приобрели более свежий вид, перед приготовлением их нужно поместить на несколько

минут в воду.

«Оливье»

Продукты

На 1 порцию:

1 клубень картофеля, 1 средних размеров морковь, 1 маринованный огурец, 1 яйцо, 60 г куриного мяса, 20 г консервированного зеленого горошка, 1/2 луковицы, 1/2 красного яблока, 3 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, зеленый лук, соль, перец черный молотый.

Клубень картофеля отварить, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Яблоко мелко нарезать соломкой или кубиками, предварительно удалив сердцевину и кожицу. Отваренную морковь нарезать полукружиями или кубиками. Маринованный огурец разрезать пополам, затем нарезать полукружиями. Репчатый лук очистить, нашинковать. Затем яблоко, овощи и кусочки вареного мяса положить во вместительную емкость. Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы, мелко нарезать и добавить в ту же емкость. Из консервированного зеленого горошка слить жидкость и положить горошек в емкость с нарезанными овощами. Зелень петрушки и зеленый лук мелко нарезать, добавить в ту же емкость. Полученную массу заправить майонезом, затем добавить соль и перец по вкусу, все тщательно

перемешать. Готовый салат поместить в салатницу, украсить зеленью петрушки, зеленым луком и крупно нарезанным яйцом.

«Ноктюрн»

Продукты

На 1 порцию:

100 г белокочанной капусты, 1/2 желтого и 1/2 красного болгарского перца, 1 красное или зеленое яблоко, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, листья салата, соль.

Белокочанную капусту вымыть, удалить верхние листья, нашинковать. Затем положить в глубокую емкость, посолить, помять до образования сока и поставить на некоторое время в прохладное место. Желтый болгарский перец разрезать пополам, удалить семена, нарезать соломкой одну половину, другую оставить для украшения салата. Затем так же нарезать и красный болгарский перец. Средних размеров яблоко очистить от кожицы, мелко нарезать соломкой, предварительно удалив сердцевину. Нарезанный перец и яблоко положить в емкость с белокочанной капустой. Репчатый лук очистить, разрезать пополам, а затем нарезать тонкими полукольцами и переложить в ту же емкость. Зелень петрушки и укропа нашинковать, оставив несколько веточек для украшения готового салата. Измельченную зелень добавить к нарезанным овощам. Полученную массу заправить

растительным маслом, все тщательно перемешать. Салат поместить в салатницу, украсить листьями салата и веточками укропа и петрушки.

«Боярский»

Продукты

На 1 порцию:

80 г говядины, 50 г маринованных шампиньонов, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 2 ст. ложки майонеза, зеленый лук, зелень укропа, соль, перец черный молотый.

Мясо тщательно промыть, удалить пленки, положить в кастрюлю и отварить на среднем огне. Отваренное мясо остудить, нарезать соломкой. Репчатый лук очистить, разрезать пополам, а затем нарезать полукольцами. Зеленый лук и зелень укропа нашинковать, оставив несколько веточек для украшения готового салата. Говядину, репчатый лук и укроп положить в емкость. Лучше выбрать глубокую, чтобы было удобнее перемешивать салат. В небольшую емкость налить немного маринада из-под огурцов, смешать с майонезом, добавить в емкость с говядиной и оставить в прохладном месте не менее чем на 1 час. Маринованные шампиньоны или другие грибы нарезать. Маринованный огурец нарезать вдоль так, чтобы получились тонкие ломтики, а затем их мелко нарезать соломкой. Затем нарезанные огурец и грибы положить в емкость с приготовленными говядиной, луком и укропом, посолить,

поперчить, все перемешать. Салат поместить в салатницу, украсить небольшими грибочками и веточками укропа.

«Трудовые будни»

Продукты

На 1 порцию:

1 небольшой клубень картофеля, 60–80 г ветчины, 1 морковь, 1–2 свежих огурца, 1 яйцо, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка томатного соуса, листья салата, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Клубень картофеля и морковь отварить, очистить от кожицы, нарезать некрупными кубиками. Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы и мелко нарезать. Один огурец очистить от кожицы, нарезать небольшими кубиками. Другой огурец, не очищая от кожицы, нарезать тонкими ломтиками и оставить для украшения готового салата. Чтобы огурец не потерял много сока, его лучше нарезать перед тем, как подать салат к столу. Ветчину нарезать некрупной соломкой или небольшими кубиками. Для приготовления салата лучше выбрать свиную ветчину. Несколько листьев салата оставить для украшения блюда, остальные нашинковать. В небольшую емкость положить майонез, добавить томатный соус, черный молотый перец, затем перемешать. Нарезанные овощи, ветчину, яйцо и салат положить во вместительную емкость. Приготовленным соусом заправить

салат, затем добавить соль, все тщательно перемешать. Салат украсить зеленью и огурцом, нарезанным тонкими ломтиками.

Салат из говядины

Продукты

На 1 порцию:

100 г говядины, 1 морковь, 1 клубень картофеля, 50 г консервированной красной фасоли, 2 яйца, 1 зеленое яблоко, 20 г сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, листья салата, зеленый лук, соль.

Картофель отварить, очистить от кожицы, разрезать пополам, а затем нарезать полукружиями или кубиками. Отварить морковь, очистить от кожицы, некрупно нарезать полукружиями. Средних размеров зеленое яблоко, не очищая от кожицы, нарезать кубиками, предварительно удалив сердцевину. Отваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы. Одно яйцо некрупно нарезать, другое оставить для украшения салата. Говядину тщательно вымыть, удалить жилки, затем положить на сковороду и обжарить в сливочном масле. Чтобы мясо быстрее и лучше прожарилось, его можно предварительно нарезать кусочками. Обжаренное мясо остудить, мелко нарезать соломкой и положить в глубокую емкость. Затем поместить в ту же емкость нарезанные овощи, яблоко, измельченное яйцо и консервированную красную фасоль. Полученную массу посолить и тщательно перемешать.

Готовый салат выложить на листья салата в блюдо, заправить майонезом, украсить зеленым луком и яйцом, разрезанным на дольки.

«Муза»

Продукты

На 1 порцию:

100 г ветчины, 1–2 помидора, 50 г консервированного зеленого горошка, 1 яйцо, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Ветчину из индейки не очень мелко нарезать соломкой. Один помидор, не очищая от кожицы и не удаляя сердцевины, нарезать некрупными кубиками. Другой разрезать пополам, а затем аккуратно нарезать полукружиями. Чтобы помидор не потерял много сока, лучше воспользоваться хорошо наточенным ножом. Нарезанный кубиками помидор положить во вместительную емкость. Зелень петрушки нашинковать и добавить к нарезанному помидору. С консервированного зеленого горошка слить жидкость, добавить горошек к помидору и петрушке. Полученную массу посолить, поперчить и тщательно перемешать. Яйцо сварить вкрутую, очистить от скорлупы, мелко нарезать или измельчить на крупной терке. Измельченное яйцо положить на плоское блюдо. Следующим слоем поместить нарезанную ветчину вместе с помидором, зеленым горошком и зеленью. Готовый салат заправить майонезом и украсить веточкой петрушки. По

краям блюда положить нарезанный полукружиями помидор.

Ветчину из индейки не очень мелко нарезать соломкой.

Один помидор, не очищая от кожицы, нарезать некрупными кубиками.

Зелень петрушки нарезать и положить в емкость с нарезанным помидором.

С консервированного зеленого горошка слить жидкость, добавить горошек к помидору и петрушке.

На блюдо положить измельченное яйцо, а затем нарезанные ветчину, помидор и зелень.

Салат заправить майонезом, украсить веточкой петрушки и нарезанным полукружиями помидором.

«Сентябрь»

Продукты

На 1 порцию:

100 г шампиньонов, 100–120 г бекона, 2 яйца, 1 пучок шпината, 1–2 ст. ложки растительного масла, соль, перец черный молотый.

Бекон мелко нарезать соломкой или кубиками, положить на сковороду и, постоянно помешивая, обжарить до образования хрустящей корочки. После чего снять с плиты, остудить, поместить в глубокую емкость. Отваренное вкрутую яйцо очистить, сначала измельчить белок, а затем желток, после чего поместить их в емкость с обжаренным беконом. Второе сваренное вкрутую яйцо очистить, разрезать на три или четыре части и оставить для украшения блюда. Шампиньоны тщательно промыть под проточной водой, удалить поврежденные, отварить и нарезать соломкой, оставив несколько штук для украшения готового салата. Пучок шпината нашинковать. Нарезанные грибы и шпинат добавить в емкость с обжаренным беконом и измельченным яйцом. Полученную массу заправить растительным маслом, добавить соль, черный молотый перец по вкусу и тщательно перемешать. Готовый салат поместить в

салатницу, затем украсить шпинатом, крупно нарезанными шампиньонами и четвертинками яйца.

Салат из говяжьей печени

Продукты

На 1 порцию:

100 г говяжьей печени, 1 яйцо, 1 свежий огурец, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка растительного масла, листья салата, зелень петрушки, зеленый лук, соль, перец черный молотый.

Говяжью печень промыть, затем положить в сковороду и жарить на растительном масле до готовности. Обжаренную печень остудить, затем нарезать соломкой. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать пополам и мелко нарезать полукружиями. Небольшую часть неочищенного огурца нарезать кружочками или крупной соломкой и оставить для украшения готового салата. Оставшуюся часть огурца мелко нарезать соломкой. Зелень петрушки и зеленый лук нашинковать. Нарезанные говяжью печень, огурец и зелень положить во вместительную емкость. Затем в эту массу добавить соль, черный молотый перец, тщательно перемешать. На дно не очень глубокой салатницы положить несколько листьев салата, затем на них поместить измельченное яйцо и залить этот слой майонезом. Следующим слоем в салатницу положить нарезанную печень с зеленью и огурцом, заправить все майонезом. Готовый салат

украсить веточками петрушки, огурцом и зеленым луком.

«Гала»

Продукты

На 1 порцию:

100 г говядины, 50 г шампиньонов, 1 зеленое яблоко, 70 г сыра, 2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка лимонного сока, листья салата, зеленый лук.

Филе говядины тщательно промыть, удалить пленки, отварить в подсоленной воде до готовности. Отваренное мясо остудить, мелко нарезать соломкой. Этот салат нужно укладывать слоями. Желательно выбрать для этого плоскую салатницу, на дно которой сначала положить несколько листьев салата, затем поместить нарезанное филе говядины. Средних размеров зеленое яблоко очистить от кожицы, нарезать соломкой, предварительно удалив сердцевину. Чтобы яблоко не потемнело, его нужно сбрызнуть лимонным соком. Нарезанное яблоко положить вторым слоем в салатницу. Шампиньоны или другие грибы промыть под проточной водой, затем положить в кастрюлю и поставить варить на медленном огне. Отваренные грибы остудить, затем не очень мелко нарезать кубиками или соломкой. Нарезанные шампиньоны поместить следующим слоем в салатницу. Сыр натереть на мелкой терке и положить в салатницу на слой грибов.

Приготовленный салат заправить майонезом, украсить зеленым луком и подать к столу.

Филе говядины отварить, остудить, мелко нарезать соломкой и положить в салатницу.

Средних размеров зеленое яблоко нарезать соломкой, затем положить вторым слоем в салатницу.

Шампиньоны или другие грибы отварить, затем нарезать соломкой или кубиками.

Третьим слоем в салатницу поместить нарезанные шампиньоны.

Сыр натереть на мелкой терке и положить в салатницу на слой грибов.

Приготовленный салат заправить майонезом, украсить зеленым луком.

«Вермонт»

Продукты

На 1 порцию:

70 г ветчины, 70 г цветной капусты, 1 огурец, 30 г консервированной стручковой фасоли, 20 г консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки майонеза, 1/4 ч. ложки карри, листья салата, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Листья салата тщательно вымыть, затем нашинковать. Цветную капусту разобрать на соцветия. В доведенную до кипения воду добавить соль, затем положить цветную капусту. Отваренную цветную капусту остудить, затем не очень мелко нарезать и положить в емкость с нарезанным салатом. Небольшую часть свежего огурца, не очищая от кожицы, тонко нарезать кружками и оставить для украшения салата. Оставшуюся часть огурца нарезать небольшими кубиками или полукружиями. Свиную ветчину или ветчину из индейки нарезать соломкой, добавить в емкость с нарезанным салатом и отваренной цветной капустой. В ту же емкость положить консервированную стручковую фасоль и консервированный зеленый горошек. В полученную массу добавить нарезанную зелень петрушки, карри, перец, соль по вкусу. После чего все тщательно перемешать,

заправить майонезом, поместить в салатницу, украсить листьями салата и кружочками огурца.

«Сарацин»

Продукты

На 1 порцию:

100 г говяжьей печени, 1 морковь, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки майонеза, листья салата, зелень укропа, соль, перец черный молотый.

Говяжью печень тщательно промыть, поместить в кастрюлю и сварить в подсоленной воде до готовности. Отваренную говяжью печень остудить, нарезать соломкой и положить в емкость. Лучше выбрать вместительное блюдо, чтобы было удобнее перемешивать салат. Маринованный огурец не очень крупно нарезать соломкой и добавить в емкость с нарезанной говяжьей печенью. Среднего размера морковь очистить от кожицы и нарезать соломкой либо измельчить на крупной терке. Измельченную морковь поместить в сковороду и пассеровать на растительном масле до образования золотистой корочки. После того как морковь будет готова, добавить ее в емкость с печенью и огурцом. Репчатый лук нарезать кольцами, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, затем остудить и добавить в ту же емкость. Полученную массу посолить, поперчить, перемешать. Затем салат

поместить в блюдо, украшенное листьями салата, заправить майонезом, украсить зеленью укропа.

«Бабушкин рецепт»

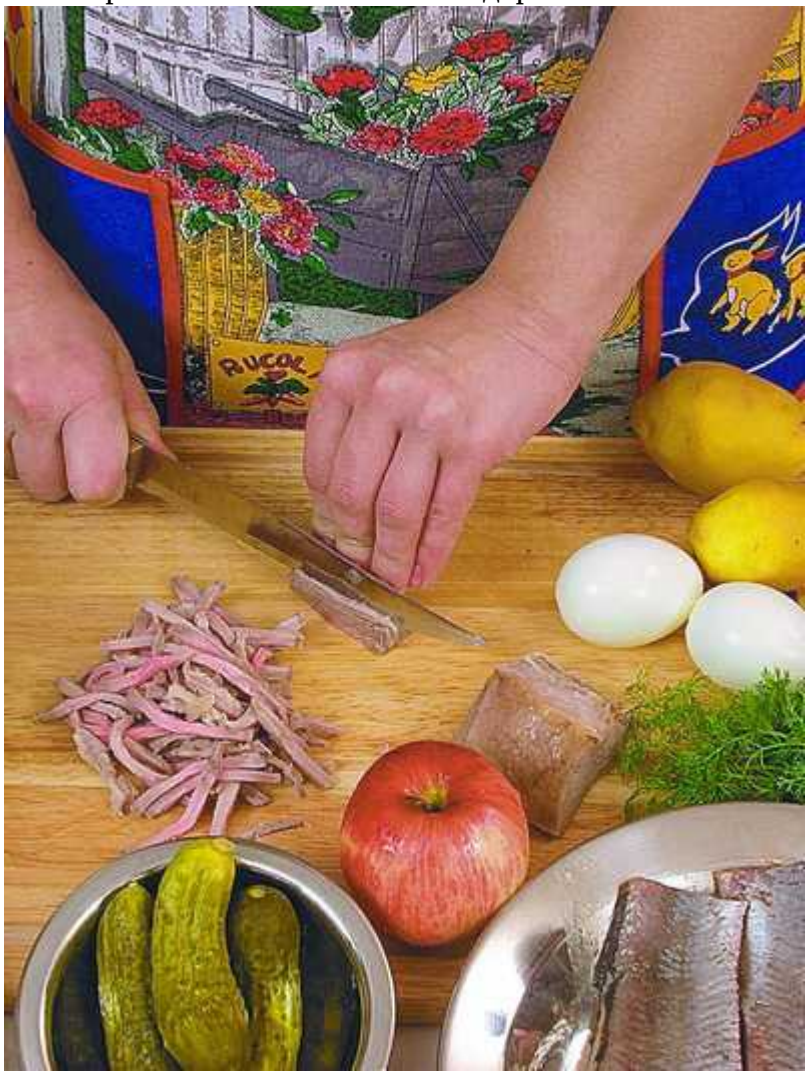
Продукты

На 1 порцию:

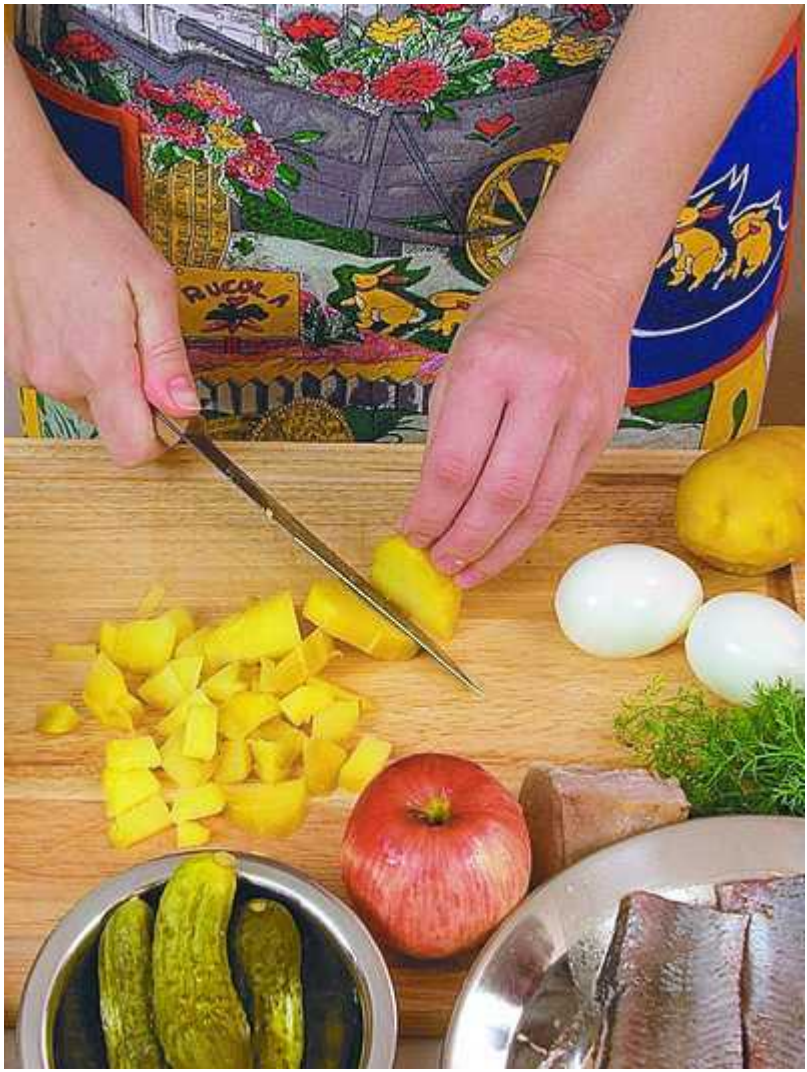
80 г говядины, 30 г сельди, 1 клубень картофеля, 1 маринованный огурец, 1/2 красного яблока, 1/2 помидора, 1 яйцо, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка горчицы, листья салата, зелень укропа, соль, перец черный молотый.

Филе говядины тщательно промыть, отварить в подсоленной воде до готовности. Отваренное мясо остудить, нарезать соломкой. Клубень картофеля отварить, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы и нарезать небольшими кубиками. Красное яблоко, не очищая от кожицы, разрезать пополам, удалить сердцевину. Нарезать одну половину яблока ломтиками. Средних размеров маринованный огурец разрезать пополам, а затем нарезать полукружиями. С сельди снять кожу, удалить кости. Для этого салата лучше выбрать сельдь среднего посола. Сельдь нарезать соломкой. Нарезанные овощи, говядину, сельдь и яблоко положить в глубокую емкость, добавить соль, черный перец, все перемешать. В небольшой емкости смешать майонез и горчицу. Салат поместить в блюдо, дно которого выстлано листьями

салата, заправить приготовленным соусом, украсить зеленью укропа и нарезанным ломтиками помидором.



Отваренное мясо остудить, не очень мелко нарезать соломкой.



Клубень картофеля отварить, очистить от кожицы, нарезать кубиками.

Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы и нарезать кубиками.

Средних размеров маринованный огурец разрезать пополам, а затем нарезать полукружиями.

С сельди снять кожу, удалить кости, затем не очень крупно нарезать соломкой.

Салат поместить в салатницу, заправить приготовленным соусом, украсить зеленью укропа и помидором.

«Веселый монах»

Продукты

На 1 порцию:

80 г куриного филе, 1 клубень картофеля, 1 маринованный огурец, 1 средних размеров морковь, 30 г консервированной стручковой фасоли, 1/2 помидора, 2 ст. ложки майонеза, листья салата, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Клубень картофеля отварить, очистить от кожицы, нарезать небольшими кубиками. Филе курицы отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой. Помидор, не очищая от кожицы, разрезать пополам, затем аккуратно нарезать кубиками одну половинку. Другую половину помидора можно использовать для украшения салата. Маринованный огурец нарезать некрупными кубиками. Морковь отварить, остудить, очистить от кожицы, затем разрезать пополам, нарезать полукружиями. Листья салата нашинковать, оставив несколько штук для украшения готового салата. Нарезанные овощи, филе курицы, листья салата поместить в глубокую емкость, добавить консервированную стручковую фасоль. Затем посолить, поперчить, все тщательно перемешать. Готовый салат положить на плоское блюдо, выстланное несколькими листьями салата,

заправить майонезом, затем украсить зеленью петрушки, помидором и огурцом, нарезанными ломтиками.

«Эстет»

Продукты

На 1 порцию:

80 г копченой курицы, 1 среднего размера клубень картофеля, 50 г сыра, 30 г корейской моркови, 20 г консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки майонеза, зелень укропа, зеленый лук, соль, перец черный молотый.

Копченую курицу нарезать соломкой и положить в глубокую емкость. Отваренный картофель остудить, очистить от кожицы, нарезать соломкой, затем добавить в ту же емкость. Сыр натереть на крупной терке. Небольшую часть измельченного сыра оставить для украшения готового салата. Из консервированного зеленого горошка слить жидкость и вместе с корейской морковью и измельченным сыром поместить горошек в емкость с курицей и картофелем. В полученную массу добавить соль, черный молотый перец, все перемешать. Салат поместить в салатницу, заправить майонезом, украсить сыром, нарезанным зеленым луком и веточками укропа.

Совет хозяйке

Говяжья печень будет сочной и мягкой, если перед жареньем ее

вымочить в молоке.

«Алла»

Продукты

На 1 порцию:

50–60 г куриной грудки, 50 г консервированной желтой фасоли, 50 г консервированной кукурузы, 1/2 помидора, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки йогурта, 1/2 пучка салата, соль.

Куриную грудку вымыть, немного посолить, поперчить, положить в сковороду и обжарить в растительном масле до готовности. Затем снять с огня и остудить. Обжаренное мясо курицы нарезать некрупной соломкой. Несколько листьев салата оставить для украшения блюда, остальные листья нашинковать, положить в глубокую емкость. В эту же емкость добавить консервированную фасоль. С консервированной кукурузы слить жидкость, положить кукурузу в емкость с нарезанным салатом и консервированной фасолью, затем добавить соль, все тщательно перемешать. Полученную массу выложить на плоское блюдо, дно которого выстлано несколькими листьями салата. Следующим слоем поместить нарезанную соломкой куриную грудку, заправить все йогуртом, украсить листьями салата. Помидор, не очищая от кожицы, разрезать пополам, половину нарезать

небольшими ломтиками или полукружиями. Перед тем как подать салат к столу, украсить ими блюдо.

Обжаренное мясо курицы нарезать некрупной соломкой.

Листья салата нашинковать, положить в глубокую емкость.

В эту же емкость добавить консервированную желтую фасоль.

Консервированную кукурузу положить в емкость с салатом и фасолью, затем все посолить и перемешать.

Полученную массу поместить на блюдо, дно которого можно выстлать несколькими листьями салата.

Затем сверху выложить нарезанную соломкой куриную грудку, заправить все йогуртом.

«Оксана»

Продукты

На 1 порцию:

100 г куриного филе, 100 г шампиньонов, 1 красное яблоко, 2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка карри, 1 ч. ложка лимонного сока, листья салата, зелень укропа, соль, перец черный молотый.

Шампиньоны тщательно промыть под проточной водой, сварить, слить воду, нарезать соломкой, оставив несколько грибов для украшения салата. Небольшое красное яблоко, не очищая от кожицы, мелко нарезать соломкой, предварительно удалив сердцевину. Нарезанное соломкой яблоко и шампиньоны положить во вместительную емкость. Чтобы измельченные яблоко и грибы не потемнели, сбрызнуть их лимонным соком. Листья салата нашинковать, добавить в ту же емкость. Куриное филе положить в кастрюлю, отварить в подсоленной воде. Вареное мясо некрупно нарезать соломкой, добавить в емкость с нарезанными грибами, яблоком и салатом. Полученную массу тщательно перемешать, переложить на плоское блюдо, украшенное листьями салата. В небольшую емкость положить майонез, добавить карри, черный молотый перец, соль, затем все перемешать. Приготовленным соусом заправить салат, положить

сбоку изготовленное из шампиньонов украшение.

Шампиньоны тщательно промыть под проточной водой, отварить, слить воду, нарезать соломкой.

Небольшое красное яблоко, не очищая от кожицы, мелко нарезать соломкой, предварительно удалив сердцевину.

Куриное филе вымыть, отварить в подсоленной воде, затем некрупно нарезать соломкой.

В небольшую емкость положить майонез, добавить карри, черный молотый перец, соль, затем все перемешать.

«Охотник»

Продукты

На 1 порцию:

50 г копченой курицы, 150 г красной фасоли, 1 свежий огурец, 1 луковица, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, зеленый лук, соль, черный молотый перец.

Копченую курицу нарезать не очень мелкими кубиками, положить во вместительную емкость. Огурец, не очищая от кожицы и не удаляя сердцевины, разрезать пополам, а затем нарезать полукружиями. Красную фасоль промыть под проточной водой, затем отварить на медленном огне. Сваренную фасоль остудить и добавить в емкость с курицей и огурцом. Репчатый лук очистить, мелко нарезать. Чтобы лук в салате не горчил, его нужно поместить на несколько минут в горячую воду. Зелень петрушки нашинковать и вместе с нарезанным репчатым луком добавить в емкость с курицей и огурцом. Полученную массу заправить майонезом, посолить, поперчить и перемешать, посыпать зеленым луком.

Совет хозяйке

Половинка репчатого лука долго не испортится, если срез

смазать сливочным маслом.

«Гурман»

Продукты

На 1 порцию:

100 г куриного филе, 30 г сыра, 1 апельсин, 1 средних размеров зеленое яблоко, 1 свежий огурец, 2 ст. ложки майонеза, зеленый лук, соль, перец черный молотый.

Апельсин очистить от кожуры, разделить на дольки, затем нарезать их небольшими кубиками. Чтобы салат получился нежнее, дольки очистить от кожицы. Куриное филе отварить в подсоленной воде, затем остудить. Вареное куриное мясо некрупно нарезать соломкой. Сыр измельчить на крупной терке. Зеленое яблоко, не очищая от кожицы, нарезать соломкой, удалив предварительно сердцевину. Огурец, не очищая от кожицы и не удаляя сердцевины, нарезать некрупной соломкой. Предварительно небольшую часть огурца можно нарезать кружочками и оставить для украшения готового салата. Нарезанные фрукты, огурец и куриное филе поместить в небольшую емкость, добавить соль, черный молотый перец по вкусу, заправить майонезом, тщательно перемешать. Готовый салат положить в салатницу, посыпать измельченным сыром и подать к столу, украсив зеленым луком. Для этого салата

желательно выбрать плоское блюдо, по краям которого можно положить нарезанный кружочками огурец и зеленый лук.

«Цезарь»

Продукты

На 1 порцию:

80 г куриного филе, 20 г сыра, 25 г пшеничных сухарей, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, листья салата, соль, перец черный молотый.

Куриное филе посолить, поперчить, положить в сковороду, обжарить в растительном масле. Затем мясо остудить, нарезать не очень мелко соломкой. Вместительную емкость натереть зубчиком чеснока. Листья салата нашинковать, поместить в подготовленную емкость. Оставшуюся часть зубчика чеснока измельчить с помощью чеснокодавилки, смешать с нашинкованными листьями салата, заправить растительным маслом, посолить и поперчить. Затем тщательно перемешать и оставить на некоторое время, чтобы листья салата пропитались маслом, после чего поместить их в плоскую салатницу. Пшеничные сухарики и обжаренное куриное филе положить поверх нарезанных листьев салата. Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы, затем отдельно мелко нарезать желток. Белок измельчить на терке и оставить для украшения салата. Нарезанный желток положить в салатницу поверх куриного филе.

Сыр натереть на крупной терке, поместить следующим слоем в салатницу, украсить все измельченным белком.

Куриное филе положить в сковороду, обжарить в растительном масле. Затем обжаренное мясо остудить, нарезать не очень мелко соломкой.

Часть зубчика чеснока измельчить с помощью чеснокодавилки, смешать с нашинкованными листьями салата, заправить растительным маслом.

Пшеничные сухарики и обжаренное куриное филе выложить поверх нарезанных листьев салата.

Мелко нарезанный желток и измельченный сыр поместить в салатницу следующим слоем.

«Праздничный»

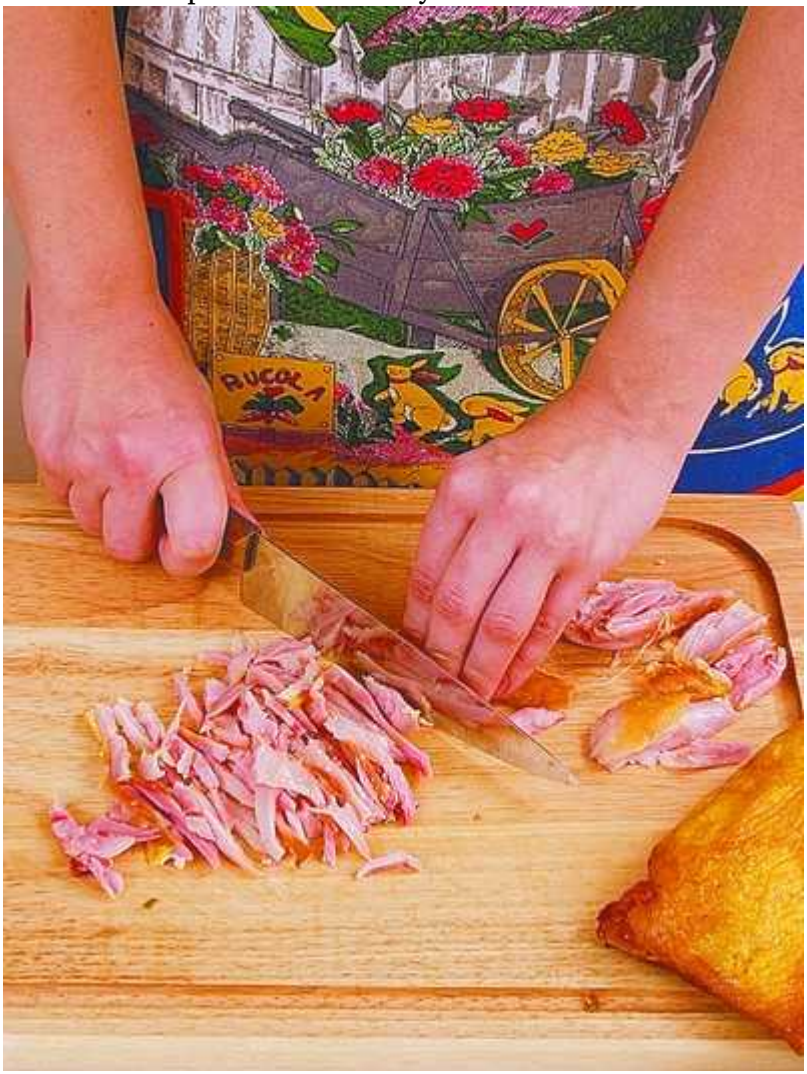
Продукты

На 1 порцию:

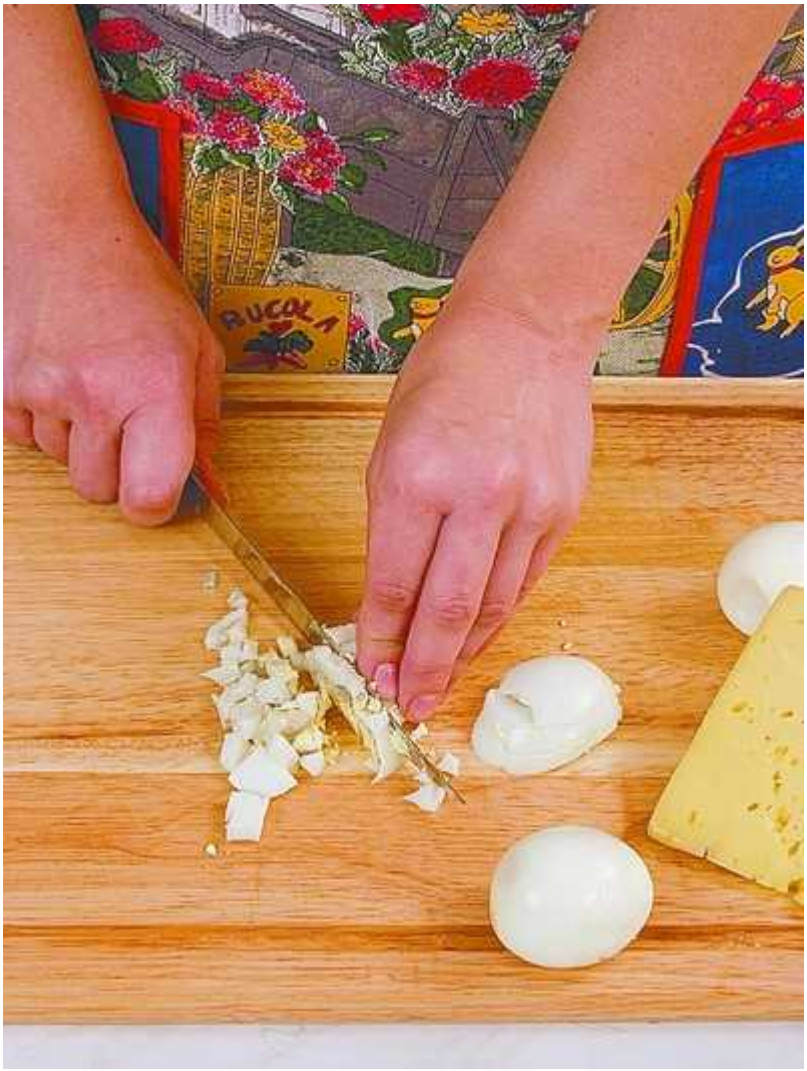
80 г копченой курицы, 1 яйцо, 30 г консервированного зеленого горошка, 30 г сыра, 1 небольшой маринованный огурец, 3 ст. ложки майонеза, зеленый лук, зелень укропа, листья салата, соль, перец черный молотый.

Копченую курицу мелко нарезать соломкой. Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы, нарезать некрупными кубиками. Сыр натереть на мелкой терке. В глубокую емкость поместить нарезанную соломкой копченую курицу. Маринованный огурец нарезать небольшими кубиками. Из консервированного зеленого горошка слить жидкость и вместе с нарезанным маринованным огурцом добавить горошек в ту же емкость. Листья салата нашинковать, добавить к курице, зеленому горошку и огурцу. Полученную массу посолить, поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Зелень укропа мелко нарезать, оставив несколько веточек для украшения готового салата. На дно плоского блюда положить измельченное яйцо, посыпать солью и нарезанным укропом, затем заправить майонезом. Поверх этого слоя поместить в салатницу массу из

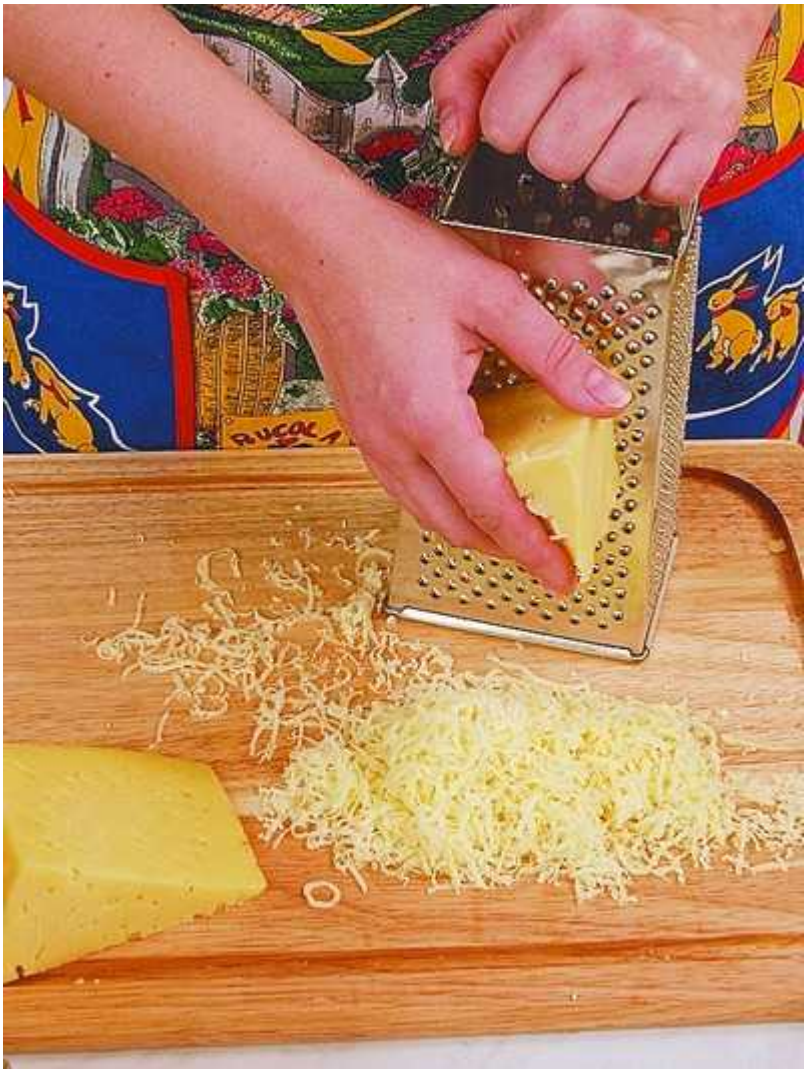
копченой курицы, огурца, салата и горошка. Украсить салат измельченным сыром и зеленым луком.



Копченую курицу мелко нарезать соломкой.



Сваренное вкрутую яйцо нарезать кубиками.



Сыр натереть на мелкой терке.

В глубокую емкость поместить нарезанную соломкой копченую курицу, добавить зеленый горошек.

Листья салата нашинковать, поместить в емкость с курицей и зеленым горошком.

Выложить в салатницу массу из копченой курицы, огурца, салата и горошка, украсить салат сыром.

Салат из курицы по-домашнему

Продукты

На 1 порцию:

100 г куриного филе, 20 г бекона, 100 г макарон, 1 свежий огурец, 1 яйцо, 1/2 помидора, 10–20 г консервированных маслин без косточек, 30 г консервированной кукурузы, 2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка острого томатного соуса, листья салата, зеленый лук, соль, черный молотый перец.

Куриное филе отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой. Бекон нарезать некрупными ломтиками, затем — четвертинками. Макароны отварить, откинуть на дуршлаг, остудить. Чтобы салат получился красивее и ярче, макароны можно выбрать разного цвета и формы. Неочищенный свежий огурец нарезать полукружиями. Нарезанные куриное филе, бекон, огурец, отваренные макароны поместить в глубокую емкость, добавить консервированную кукурузу. Полученную массу посолить, поперчить, перемешать, затем положить в глубокую салатницу, дно которой выстлано несколькими листьями салата. В небольшой емкости смешать майонез и острый томатный соус. Помидор нарезать ломтиками или полукружиями. Салат заправить приготовленным соусом, украсить зеленым луком,

помидором, нарезанным ломтиками, и консервированными маслинами.

Салат из курицы по-лионски

Продукты

На 1 порцию:

100 г куриного филе, 1 клубень картофеля, 2 некрупных маринованных огурца, 1 яйцо, 30 г консервированного зеленого горошка, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ч. ложка лимонного сока, зелень петрушки, зеленый лук, соль, перец черный молотый.

Куриное филе отварить в подсоленной воде, остудить, некрупно нарезать соломкой и поместить в глубокую емкость. Клубень картофеля вымыть, отварить, остудить, очистить от кожицы, затем нарезать кубиками. Маринованные огурцы нарезать соломкой. Сваренное вкрутую яйцо мелко нарезать или натереть на крупной терке. Зелень петрушки нашинковать, оставив несколько веточек для украшения готового салата. В небольшую емкость положить томатную пасту, майонез, добавить лимонный сок, тщательно перемешать. Нарезанные овощи и измельченное яйцо положить в емкость с куриным филе, добавить нашинкованную зелень петрушки и консервированный зеленый горошек. В полученную массу добавить соль, черный молотый перец, затем все перемешать. Салат поместить в

неглубокую салатницу, заправить приготовленным соусом, украсить веточкой петрушки и зеленым луком.

«Саратовский»

Продукты

На 1 порцию:

100 г консервированной печени трески в масле, 1 яйцо, 40 г консервированного зеленого горошка, 1 клубень картофеля, зеленый лук, соль.

Картофель отварить, нарезать небольшими кубиками. Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы, нарезать отдельно желток и белок. Часть измельченного белка оставить для украшения салата. С печени трески в небольшую емкость слить масло. Печень трески нарезать, положить во вместительную емкость, добавить нарезанный кубиками картофель и измельченное яйцо. Зеленый лук нашинковать, затем вместе с консервированным зеленым горошком поместить в емкость с печенью трески, картофелем и яйцом. Полученную массу посолить, заправить маслом от консервированной печени трески, затем все перемешать. Готовый салат украсить измельченным белком.

Совет хозяйке

Открытые рыбные консервы следует хранить в стеклянной

или фарфоровой посуде в прохладном месте не более 6 часов.

«Кутузов»

Продукты

На 1 порцию:

20 г филе консервированных анчоусов в масле, 20 г сыра, 50 г пшеничных сухариков, 1 зубчик чеснока, листья салата, соль, перец черный молотый.

Листья салата промыть под проточной водой, подождать, пока стечет вода, а затем нашинковать. Глубокую емкость натереть зубчиком чеснока. Затем поместить в нее нашинкованные листья салата. Оставшуюся часть зубчика чеснока измельчить с помощью чеснокодавилки или натереть на мелкой терке. С консервированных анчоусов слить масло в небольшую емкость. Филе анчоусов положить в небольшую емкость, размять вилкой. Нарезанные листья салата заправить маслом от консервированных анчоусов, добавить измельченный зубчик чеснока, соль, черный молотый перец. Затем тщательно перемешать и оставить в прохладном месте, чтобы листья салат пропитались маслом. Затем салат поместить в салатницу, поверх положить пшеничные сухарики. Сыр измельчить на крупной терке и поместить в салатницу следующим слоем поверх сухариков. Для этого салата желательно выбрать плоское блюдо, по краям

которого можно положить украшения, изготовленные из листьев салата.

«Садко»

Продукты

На 1 порцию:

100 г белуги, 100 г манго, 30 г белого вина, 30 г очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка измельченного хрена, 1/2 моркови, 1/2 луковицы, зелень петрушки, сахар.

Белугу или другую белую рыбу промыть, очистить, поставить варить в подсоленной воде с добавлением зелени петрушки, репчатым луком и морковью. Когда вода закипит, добавить белое вино и лимонный сок. Манго очистить от кожицы, разрезать пополам, а затем нарезать полукружиями. Отваренную белугу остудить, некрупно нарезать ломтиками. В небольшую емкость положить майонез, добавить измельченный хрен, сахар, тщательно перемешать. Очищенные грецкие орехи измельчить, пропустив один-два раза через мясорубку, затем добавить в смесь майонеза и измельченного хрена. Манго, нарезанное ломтиками, поместить в салатницу. Поверх него положить белугу, все заправить приготовленным соусом. Для этого салата желательно выбрать плоскую салатницу, чтобы было удобнее выкладывать на нее нарезанные манго и белугу. Перед тем как подать готовый

салат к столу, его можно украсить измельченными грецкими орехами.

Белугу промыть, очистить, поставить варить в подсоленной воде.

Манго очистить от кожицы, разрезать пополам, а затем нарезать полукружиями.

Отваренную белугу остудить, некрупно нарезать ломтиками.

В небольшую емкость положить майонез, добавить измельченный хрен, сахар, тщательно перемешать.

Очищенные грецкие орехи измельчить, затем добавить в смесь майонеза и измельченного хрена.

Манго и белугу, нарезанные ломтиками, поместить в салатницу, все заправить приготовленным соусом.

«Волжский»

Продукты

На 1 порцию:

150 г филе судака, 100 г риса, 1 красное яблоко, 1 помидор, 1 луковица, 1 свежий огурец, 2 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, соль.

Огурец, не очищая от кожицы, мелко нарезать кубиками. Красное яблоко нарезать кубиками, предварительно удалив сердцевину. Филе судака тщательно вымыть, поместить в кастрюлю с подсоленной водой, отварить на среднем огне. Репчатый лук очистить, нарезать тонкими кольцами. Чтобы репчатый лук в салате не горчил, его нужно поместить на несколько минут в горячую воду. Помидор, не очищая от кожицы и не удаляя сердцевины, разрезать пополам, а затем нарезать полукружиями. Зелень укропа мелко нарезать, оставив несколько веточек для украшения готового салата. Отваренное филе судака остудить, измельчить, нарезав небольшими кубиками или ломтиками, затем положить во вместительную емкость, добавить нарезанные яблоко, огурец, помидор и зелень укропа. Рис перебрать, отварить, затем остудить и добавить в ту же емкость. Полученную массу заправить растительным маслом, тщательно

перемешать. Готовый салат поместить на плоское блюдо, украсить кольцами репчатого лука, кружочками огурца, ломтиками помидора и укропом.

«Рыбацкий»

Продукты

На 1 порцию:

150 г филе судака, 2 красных яблока, 50 г очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, 50 г риса, 1 ч. ложка лимонного сока, листья салата, соль.

Филе судака отварить в подсоленной воде, остудить. Одно яблоко, не очищая от кожицы, нарезать ломтиками, предварительно удалив сердцевину. Чтобы нарезанное яблоко не потемнело, сбрызнуть его лимонным соком. Отваренное филе судака измельчить, нарезав небольшими кубиками или соломкой. Очищенные грецкие орехи мелко нарезать, оставив несколько штук для украшения готового салата. Рис отварить, остудить. Нарезанное ломтиками яблоко, измельченные грецкие орехи и филе судака положить во вместительную емкость, добавить отваренный рис, заправить майонезом, посолить, затем все перемешать. На дно салатницы положить несколько листьев салата, затем поместить на них готовый салат, после чего украсить грецкими орехами и подать к столу. Салат можно украсить ломтиками яблока. Одно яблоко, не очищая от кожицы, разрезать пополам. Затем половинку яблока нарезать так, чтобы

получившиеся ломтики напоминали уголки. Нарезанное так яблоко сбрызнуть лимонным соком и уложить по краям салатницы.

«Мимоза»

Продукты

На 1 порцию:

50 г сельди-иваси в масле, 1 клубень картофеля, 1 небольшая морковь, 1/2 небольшой луковицы, 2 яйца, 50 г майонеза, листья салата, зелень петрушки.

Иваси переложить из банки в небольшую емкость и размять вилкой. Для приготовления этого салата можно использовать и другую консервированную рыбу в масле. Картофель вымыть, отварить на среднем огне, остудить и очистить от кожицы. Отваренный картофель натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить от шелухи, а затем нашинковать. Для того чтобы лук не горчил, его можно поместить на несколько секунд в емкость с горячей водой. Сваренные вкрутую яйца измельчить, при этом белок и желток можно нарезать отдельно. На дно приготовленного для салата блюда положить несколько листьев салата. Затем выложить размятую рыбу и полить майонезом. Следующим слоем положить измельченный картофель, полить майонезом, после чего выложить часть измельченных белков и желтков. Морковь отварить, натереть на крупной терке и уложить следующим слоем в салатницу. Затем снова полить майонезом.

Сверху салат украсить белками и желтками, а также зеленью и морковью.

Иваси переложить в небольшую емкость и размять вилкой.

Картофель отварить, остудить и натереть на крупной терке.

Репчатый лук очистить от шелухи, а затем нашинковать.

Сваренные вкрутую яйца измельчить, при этом белок и желток можно нарезать отдельно.

На дно блюда положить несколько листьев салата. Затем выложить размятую рыбу и полить майонезом.

Морковь натереть на крупной терке и выложить следующим слоем в салатницу.

Сельдь «под шубой»

Продукты

На 1 порцию:

60 г сельди, 1 некрупный клубень картофеля, 1 яйцо, 1 средних размеров красное яблоко, 1/2 свеклы, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка горчицы, зелень укропа, зелень петрушки, зеленый лук, соль, перец черный молотый.

Картофель отварить, очистить от кожицы, нарезать кружочками. Сельдь нарезать небольшими кусочками, удалив предварительно кожу и кости. Салат следует укладывать слоями. Отваренный картофель положить на плоское блюдо, следующим слоем поместить нарезанную кусочками сельдь. Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы и нарезать кружочками. Красное яблоко очистить от кожицы, измельчить на крупной терке, предварительно удалив сердцевину. На блюдо третьим слоем поместить нарезанное кружочками яйцо, поверх него положить измельченное яблоко. Свеклу отварить, очистить от кожицы, разрезать пополам. Для приготовления одной порции салата натереть одну половину свеклы на мелкой терке. В небольшую емкость положить майонез, добавить горчицу, измельченную свеклу, соль, черный молотый перец. Полученную

массу тщательно перемешать и положить следующим слоем на блюдо, украсить зеленью.

Картофель отварить, очистить от кожицы, нарезать кружочками.

Нарезанную кусочками сельдь поместить на слой картофеля.

Сваренное вкрутую яйцо очистить от скорлупы и нарезать кружочками.

Яблоко очистить от кожицы, измельчить на крупной терке, предварительно удалив сердцевину.

На блюдо поместить нарезанное кружочками яйцо, поверх него положить измельченное яблоко.

Смешать свеклу, майонез, горчицу, соль и перец, положить следующим слоем на блюдо.

Салат из креветок

Продукты

На 1 порцию:

100 г креветок, 2 некрупных свежих огурца, 2 яйца, 2 ст. ложки майонеза, зелень укропа, соль.

Огурцы разрезать пополам, затем из каждой половинки удалить сердцевину. Чтобы салат получился нежнее, огурцы следует очистить от кожицы. Очищенные половинки огурца некрупно нарезать соломкой. Зелень укропа нашинковать, оставив несколько веточек для украшения готового салата. Креветки отварить в подсоленной воде, остудить. Нарезанные соломкой огурцы и большую часть нашинкованной зелени поместить в глубокую емкость, добавить отваренные креветки. Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы, отделить желтки, мелко нарезать белки, положить в ту же емкость. Желтки натереть на мелкой терке, положить в небольшую емкость, добавить майонез, зелень укропа. Салат заправить приготовленным соусом, посолить, украсить веточкой укропа.

Совет хозяйке

Зелень укропа будет долго сохранять свежесть, если ее

поместить в сухую емкость и закрыть плотной крышкой.

Салат из морской капусты

Продукты

100 г морской капусты, 100 г моркови, 50 г красной фасоли, 100 г крабовых палочек, 1 луковица, 100 г маринованных шампиньонов, 2 г мускатного ореха, зелень петрушки, соль.

Фасоль вымыть, залить кипяченой водой и оставить на 10–12 часов, чтобы она отмокла. Затем варить ее в той же воде до тех пор, пока она не станет мягкой. Посолить.

Морковь очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать кружочками.

Крабовые палочки и грибы нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Петрушку вымыть и обсушить на салфетке. Мускатный орех натереть.

Выложить морскую капусту в центр тарелки и сформировать из нее гнезда. Наполнить гнезда фасолью, крабовыми палочками и грибами. Посыпать каждое гнездо мускатным орехом.

Выложить на тарелку горками морковь, фасоль и грибы.

Перед подачей к столу украсить блюдо веточками петрушки.

Совет хозяйке

При желании можно не замачивать фасоль, а сразу начать ее варить, однако в этом случае время ее приготовления увеличится в несколько раз.

«Натали»

Продукты

На 1 порцию:

100 г филе речной рыбы, 2 клубня картофеля, 2 яйца, 2 свежих огурца, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки томатного соуса, зеленый лук.

Филе рыбы отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой. В небольшую емкость положить майонез, добавить томатный соус, тщательно перемешать. Картофель отварить, остудить, очистить от кожицы, некрупно нарезать соломкой, затем положить в плоскую салатницу. Свежие огурцы очистить от кожицы, нарезать соломкой, положить в салатницу поверх слоя картофеля, заправить приготовленным соусом. Затем поместить нарезанное соломкой филе рыбы и измельченное яйцо, сваренное вкрутую, снова полить соусом. Зеленый лук мелко нарезать. Перед тем как подать салат к столу, его можно украсить измельченным зеленым луком.

Совет хозяйке

Рыбу для приготовления салата желательно варить в кипящей воде с добавлением репчатого лука, моркови и зелени.

Филе рыбы отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой.

В небольшую емкость положить майонез, добавить томатный соус, перемешать.

Огурец нарезать соломкой, положить в салатницу поверх слоя картофеля, заправить приготовленным соусом.

Затем поместить нарезанную соломкой рыбу и измельченное яйцо, сваренное вкрутую, снова полить соусом.

Салат из отварной рыбы с морковью

Продукты

На 1 порцию:

100 г филе окуня, 3 небольшие моркови, 2 яйца, 1/2 красного болгарского перца, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Две моркови отварить, остудить, очистить, разрезать пополам, затем нарезать полукружиями. Филе окуня отварить, затем удалить косточки, нарезать соломкой. Вместо окуня можно использовать любую другую речную рыбу. Яйца отварить, очистить от скорлупы, нарезать или измельчить на крупной терке. Филе окуня, нарезанную морковь, измельченные яйца поместить в глубокую емкость. Одну морковь очистить, измельчить на мелкой терке, положить в ту же емкость. Из красного болгарского перца удалить семена, разрезать его пополам, затем одну половину нарезать соломкой. Для приготовления одной порции салата необходима лишь половина перца, другую можно использовать для украшения готового салата. Нарезанный перец добавить в емкость с рыбой, морковью и яйцами, все заправить майонезом. Полученную массу тщательно перемешать, затем поместить в салатницу, украсить

веточкой петрушки. Половину красного болгарского перца нарезать соломкой или ломтиками, положить на салат.

Две моркови отварить, остудить, очистить, затем нарезать полукружиями.

Филе окуня отварить, затем удалить косточки, нарезать соломкой.

Яйца отварить, нарезать или измельчить на крупной терке.

Одну морковь очистить, измельчить на мелкой терке, положить в ту же емкость.

Из красного болгарского перца удалить семена, затем разрезать его пополам, одну половину нарезать соломкой.

Нарезанный перец добавить в емкость с рыбой, морковью и яйцами, заправить майонезом.

«Лагуна»

Продукты

На 1 порцию:

80 г филе сельди, 1–2 небольших помидора, 1 свежий огурец, 1/2 луковицы, 1 зеленое яблоко, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки, зелень укропа, зеленый лук, соль.

Филе сельди нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, разрезать пополам, затем половину луковицы нашинковать. Огурец, не очищая от кожицы, разрезать пополам, затем тонко нарезать полукружиями. Помидор, не очищая от кожицы и не удаляя сердцевины, тонко нарезать полукружиями. Желательно выбрать при этом хорошо наточенный нож, чтобы помидор не потерял много сока. Среднего размера зеленое яблоко разрезать на четвертинки, удалить сердцевину, затем каждую четвертинку тонко нарезать ломтиками. Чтобы салат получился нежнее, яблоко нужно очистить от кожицы. Зелень укропа и петрушки нарубить. Затем вместе с нарезанными сельдью, яблоком и овощами положить зелень в глубокую емкость, заправить растительным маслом, добавить соль, все тщательно перемешать. Готовый салат поместить на блюдо, украсить зеленым луком и помидором. Из помидора можно изготовить

украшение, нарезав его ломтиками с зубчиками по краям.

«Тихая заводь»

Продукты

На 1 порцию:

50–70 г филе сельди, 1 клубень картофеля, 1 среднего размера морковь, 1/2 свеклы, 1 маринованный огурец, 1 яйцо, 3 ст. ложки растительного масла, 1 пучок зеленого лука, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Клубень картофеля отварить, затем остудить, очистить и нарезать некрупными кубиками. Морковь отварить, затем нарезать кубиками или соломкой. Нарезанные овощи выложить в глубокую емкость. Маринованный огурец нарезать кубиками, добавить в емкость к измельченным картофелю и моркови. Отваренную свеклу очистить от кожицы, разрезать пополам. Для приготовления одной порции салата необходима лишь половина свеклы. Половину свеклы мелко нарезать кубиками, положить в емкость с овощами. Филе сельди некрупно нарезать. Сваренное вкрутую яйцо очистить, нарезать четвертинками. Нарезанные овощи заправить растительным маслом, добавить соль, черный молотый перец, тщательно перемешать. Полученную массу выложить на плоское блюдо, затем поместить туда нарезанное филе сельди, можно посыпать все измельченной зеленью

петрушки. Салат украсить четвертинками яйца и зеленым луком.

«Дальневосточный»

Продукты

На 1 порцию:

50 г филе сельди, 1 огурец, 2 яйца, 1 помидор, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 ч. ложки горчицы, листья салата, зеленый лук, зелень укропа, 1/2 луковицы, соль.

Помидор разрезать пополам, аккуратно нарезать тонкими полукружиями. Свежий огурец, не очищая от кожицы, нарезать кружочками. Яйца сварить вкрутую, остудить и очистить. Одно яйцо нарезать четвертинками или кружочками и оставить для украшения готового салата, другое некрупно нарезать кружочками. Сельдь нарезать, предварительно удалив кости. Для украшения салата оставить несколько кусочков сельди. Нарезанные овощи, яйцо и сельдь выложить во вместительную емкость, добавить нарезанный полукольцами репчатый лук. Нашинковать листья салата и зеленый лук, затем измельчить зелень укропа и добавить в ту же емкость. В небольшой емкости смешать растительное масло и горчицу. Получившуюся массу заправить приготовленным соусом, посолить, перемешать, затем выложить в салатницу. Готовый салат украсить яйцом, нарезанным ломтиками, кусочками сельди и зеленым луком.

Кусочки сельди можно свернуть рулетиком. Изготовленное таким образом украшение поместить на салат, а сверху — веточку укропа.

Помидор разрезать пополам, аккуратно нарезать тонкими полукружиями.

Свежий огурец, не очищая от кожицы, нарезать кружочками.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы, нарезать кружочками.

Сельдь нарезать, предварительно удалив кости. Для украшения салата оставить несколько кусочков сельди.

Нашинковать листья салата и зеленый лук, затем измельчить зелень укропа и добавить в ту же емкость.

Готовый салат украсить яйцом, нарезанным ломтиками, кусочками сельди и зеленым луком.

Тарталетки с красной икрой

Продукты

2 средних огурца, 1 крупный болгарский перец, 6 листьев пекинской капусты, 50 г очищенных тыквенных семечек, 80 г красной икры, 1 ст. ложка растительного масла, 6 тарталеток, несколько веточек укропа, соль и перец по вкусу.

1 огурец моют и нарезают мелкой соломкой. Перец моют, очищают от семян, режут кубиками. Пекинскую капусту моют и шинкуют. Тыквенные семечки измельчают.

Все овощи аккуратно перемешивают, добавляют соль, перец, тыквенные семечки и сбрызгивают фарш растительным маслом.

Каждую тарталетку наполняют подготовленными овощами и тыквенными семечками. Затем сверху горкой выкладывают красную икру.

Зелень укропа моют и обсушивают салфеткой.

Оставшийся огурец моют, нарезают кружочками и выкладывают на тарелку. Поверх него ставят тарталетки. Выкладывают на тарелку оставшуюся красную икру и украшают все блюдо веточками зелени.

Совет хозяйке

При желании тыквенные семечки можно заменить семенами подсолнечника.

Огурцы режут соломкой.

Болгарский перец режут кубиками.

Пекинскую капусту мелко шинкуют.

Каждую тарталетку наполняют фаршем и красной икрой.

«Капитан дальнего плавания»

Продукты

На 1 порцию:

100 г филе сельди, 1 некрупный клубень картофеля, 1 зеленое яблоко, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, зелень петрушки, зелень укропа, листья салата, соль, перец черный молотый.

Клубень картофеля отварить, очистить, нарезать кубиками. Среднего размера маринованный огурец разрезать пополам, а затем нарезать полукружиями. Репчатый лук очистить, нашинковать. Чтобы лук в салате не горчил, его нужно поместить в кипяток. Зеленое яблоко, не очищая от кожицы, нарезать кубиками, предварительно удалив сердцевину. Филе сельди мелко нарезать кубиками. Зелень укропа и петрушки измельчить, оставив несколько веточек для украшения готового салата. В небольшой емкости смешать сметану и тертый хрен, добавить измельченную зелень укропа и петрушки, затем соль и черный молотый перец. Нарезанные овощи и яблоко положить в глубокую емкость, добавить нарезанное филе сельди, все тщательно перемешать. Салат поместить в неглубокое блюдо, дно которого выстлано несколькими листьями салата, затем полить

приготовленным соусом, украсить маринованным огурцом и веточками укропа и петрушки.

Первые блюда

Рисовый суп со щавелем

Продукты

3 клубня картофеля среднего размера, 1 небольшая луковица, 75 г риса, 1 пучок щавеля, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сметаны, зелень укропа и петрушки для украшения, зеленый лук, соль, перец черный молотый.

Рис промыть, перебрать, опустить в кастрюлю с кипящей водой, помешать, довести до кипения, уменьшить огонь и варить до полуготовности. Отвар слить, рис промыть кипяченой водой. Яйца отварить, остудить, очистить и нарезать дольками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кастрюлю с 1 л кипящей воды. Через 3–4 минуты после закипания бульона добавить отваренный рис, помешать и уменьшить огонь. Щавель и зеленый лук перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета на сковороде с предварительно разогретым растительным маслом. Обжаренный лук и щавель положить в суп, посолить, поперчить, накрыть кастрюлю крышкой и варить суп до готовности на слабом огне в течение 2–3 минут. Готовый суп разлить по тарелкам, положить в каждую по 1 ч. ложке сметаны, посыпать нашинкованным зеленым луком, украсить дольками

яйца, веточками петрушки и укропа и подать к столу.

Суп с курицей и черносливом

Продукты

200 г куриной грудки, 75 г риса, 100 г чернослива, 1 луковица, 1–2 лавровых листа, 1 ст. ложка растительного масла, соль, перец черный молотый.

Чернослив перебрать, промыть, замочить в теплой воде не менее чем на 2 часа. Затем слить воду, удалить из чернослива косточки и еще раз промыть его теплой водой. Куриную грудку промыть, обсушить, снять кожу, мясо натереть перцем и солью, положить в кастрюлю, залить 1,5 л холодной воды и поставить на несильный огонь. Варить бульон в течение 1 часа, затем мясо вынуть, немного остудить и нарезать порционными кусочками. Рис перебрать, промыть холодной водой, опустить в кипящий бульон, помешать и варить на слабом огне. Подготовленный чернослив нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, нашинковать и обжарить до золотистого цвета на сковороде с предварительно разогретым растительным маслом. Чернослив и обжаренный лук положить в кастрюлю с супом, перемешать, добавить при необходимости соль и перец и варить на слабом огне 10–12 минут. За 2–3 минуты до готовности положить в суп лавровый лист. Готовый суп разлить по тарелкам, добавить в каждую по

несколько кусочков куриной грудки и подать к столу.

Куриную грудку промыть, обсушить, с помощью ножа снять кожу, мясо натереть солью и перцем.

Подготовленное мясо положить в кастрюлю, залить 1,5 л холодной воды, поставить на слабый огонь.

Очищенный лук нашинковать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Предварительно обработанный чернослив без косточек нарезать мелкой соломкой.

Борщ «Полесье»

Продукты

1,5 л мясного бульона, 150 г свежих белых грибов, 2 клубня картофеля, 150 г белокочанной капусты, 1 вареная свекла среднего размера, 1 красный болгарский перец, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки топленого масла, 2 лавровых листа, зеленый лук, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Картофель очистить, нарезать небольшими кубиками, опустить в кастрюлю с кипящим бульоном. Очищенную морковь нарезать соломкой, положить в сковороду с предварительно разогретым топленым маслом и жарить в течение 2–3 минут. Лук очистить, нарезать полукольцами, добавить к жарящейся моркови. Капусту нашинковать, положить в кастрюлю с картофелем и варить 5–6 минут. Свеклу очистить, нарезать соломкой, добавить к жарящимся овощам и перемешать. Из болгарского перца удалить семена, нарезать соломкой. Очищенные грибы нарезать тонкими ломтиками, выложить на сковороду вместе с перцем и томатной пастой, все перемешать, тушить 2–3 минуты, затем выложить в кастрюлю с борщом. Зелень петрушки и зеленый лук измельчить. Петрушку, лавровый лист, перец и соль добавить в борщ за несколько минут до

готовности. Готовый борщ разлить по тарелкам и посыпать зеленым луком.

Суп с бараниной и овощами

Продукты

250 г бараньих ребрышек, 1 клубень картофеля, 1 зеленый болгарский перец, 1 морковь, 1 помидор, 75 г сельдерея, 1 луковица, 150 г консервированной кукурузы, 50 г ячневой крупы, зеленый лук, соль.

Бараньи ребрышки промыть под холодной проточной водой, положить в кастрюлю, залить 1,5 л холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить на слабом огне до готовности. Готовый бульон процедить, снова поставить на огонь, добавить предварительно очищенный и нарезанный кубиками картофель. У болгарского перца удалить плодоножку и семена, нарезать мелкими кубиками. Морковь очистить и нарезать кубиками. У помидора удалить плодоножку, нарезать его мелкими кубиками. Корень сельдерея и лук очистить, нарезать полукольцами. В кипящий бульон положить ячневую крупу, довести до кипения, уменьшить огонь и варить 5 минут. Затем добавить в кастрюлю болгарский перец, морковь, сельдерей и лук, перемешать, варить еще 3–4 минуты. Положить в суп консервированную кукурузу, посолить и довести блюдо до готовности на медленном огне. Зеленый лук перебрать, промыть, обсушить, удалить прикорневую

часть и мелко нарезать. Готовый суп разлить по тарелкам, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Мясная солянка с грибами

Продукты

200 г филе говядины, 2 сосиски, 100 г копченого окорока, 100 г белокочанной капусты, 4 маринованных корнишона, 100 г консервированных маслин, 2 помидора, 100 г свежих грибов, 1 лимон, 2 ст. ложки растительного масла, 1–2 лавровых листа, зеленый лук, соль, перец черный молотый.

Мясо промыть, положить в кастрюлю, залить 1,5 л кипятка, поставить на огонь и сварить бульон. Готовое мясо вынуть из бульона и нарезать кубиками. Таким же образом нарезать окорок. Сосиски нарезать кружочками. Подготовленные мясные продукты положить на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить несколько минут. Из маслин удалить косточки и нарезать колечками. Помидор нарезать кубиками, корнишоны — кружочками, капусту и зеленый лук нашинковать. Грибы очистить и мелко нарезать. Выложить подготовленные ингредиенты на сковороду с жарящимися мясными продуктами, перемешать и тушить в течение 4–5 минут. В кипящий бульон выложить содержимое сковороды, перемешать, добавить сок половины лимона, соль, перец и лавровый лист. Довести блюдо до готовности на медленном огне. Готовую солянку разлить по

тарелкам и подать к столу. По желанию ее можно заправить сметаной и украсить кружком лимона.

Суп «Август»

Продукты

150 г тыквы, 2 клубня картофеля, 1 болгарский перец, 2 помидора, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 75 мл молока, соль, перец черный молотый.

Тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками. У помидоров удалить плодоножки и нарезать кубиками. У болгарского перца удалить плодоножку и семена и нарезать аналогично предыдущим продуктам. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. В кастрюлю с 1,5 л кипящей воды положить подготовленные картофель и тыкву, уменьшить огонь и варить 5–7 минут, затем добавить нарезанный болгарский перец. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой или натереть на крупной терке, положить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить в течение 2–3 минут. Добавить очищенный и нашинкованный лук, перемешать и жарить еще 2–3 минуты. Затем положить нарезанные кубиками помидоры, убавить огонь и тушить несколько минут. Содержимое сковороды выложить в кастрюлю с готовящимся супом, посолить, поперчить, накрыть крышкой и довести до готовности на медленном огне. Готовый суп разлить по тарелкам, заправить молоком и подать к

столу. По желанию в этом блюде тыкву можно заменить кабачком.

Томатный суп с говядиной

Продукты

250 г филе говядины, 150 г копченых свиных ребрышек, 1,5 л костного бульона, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 помидора, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка молотой паприки, 2 ст. ложки растительного масла, зелень укропа для украшения, соль.

Филе говядины промыть, обсушить, удалить пленки и нарезать кубиками. Свиные ребрышки разрезать по межреберным промежуткам, положить в кастрюлю с раскаленным растительным маслом и жарить 3–4 минуты. Чеснок очистить и нарубить. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, положить вместе с чесноком в кастрюлю с ребрышками и жарить еще несколько минут. Затем добавить томатную пасту, паприку, перемешать и тушить 5 минут на слабом огне. Добавить нарезанную говядину, залить содержимое кастрюли предварительно доведенным до кипения бульоном, помешать и варить примерно 40 минут. У помидоров удалить плодоножки и нарезать кубиками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Помидоры и картофель положить в готовящийся суп, добавить соль и перец, перемешать и довести блюдо до готовности на медленном огне. Готовый суп

разлить по тарелкам, украсить веточками укропа и подать к столу.

Очищенный чеснок измельчить с помощью ножа, лук нарезать мелкими кубиками.

Говядину вымыть, обсушить, удалить пленки и нарезать кубиками.

В кастрюлю с обжаренными свиными ребрышками и луком добавить томатную пасту и паприку.

Нарезанную говядину выложить в кастрюлю с остальными компонентами и залить кипящим бульоном.

Пикантный суп с осетриной

Продукты

300 г осетрины, 3 маринованных корнишона, 1 болгарский перец, 1 помидор, 2 клубня картофеля, 100 г свежих белых грибов, 1 ст. ложка томатной пасты, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, сок 1/2 лимона, 75 г маслин без косточек, 1 лавровый лист, зелень петрушки, соль.

Осетрину промыть, положить в кастрюлю с 1 л кипящей воды, поставить на огонь и варить до готовности. Бульон процедить, осетрину слегка остудить и нарезать кусочками. Очищенный картофель нарезать кубиками. Зелень петрушки нашинковать.

У помидора удалить плодоножку и нарезать кубиками. Обработанный болгарский перец нарезать так же, как и помидор. В кастрюлю с разогретым растительным маслом положить картофель, жарить при постоянном помешивании несколько минут, затем добавить помидор, петрушку, томатную пасту и муку, все перемешать и тушить 6–8 минут. Залить содержимое кастрюли 1 л горячей воды, довести до кипения, уменьшить огонь и варить 5 минут. Грибы очистить и нарезать мелкими кусочками. Маслины и корнишоны нарезать кружочками, добавить в готовящийся суп вместе с грибами, посолить, поперчить и варить

несколько минут.

В конце варки положить в суп осетрину, лавровый лист и добавить лимонный сок.

Суп с плавленым сыром и осетриной

Продукты

200 г филе осетрины, 1 плавленый сырок, 2 клубня картофеля, 1 луковица, зелень укропа для украшения, соль, перец черный молотый.

Филе промыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками, положить в кастрюлю, залить 1,5 л холодной воды, поставить на огонь и довести до кипения. Затем огонь уменьшить, кастрюлю накрыть крышкой и варить бульон в течение 30 минут. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящий бульон и варить примерно 7–10 минут на слабом огне. Лук очистить, нашинковать и добавить в готовящийся суп. Плавленый сырок нарезать мелкими кусочками, положить в суп, добавить соль и перец и мешать до полного растворения сыра. Зелень укропа перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. Готовый суп разлить по тарелкам и украсить измельченной зеленью укропа.

Совет хозяйке

Для приготовления рыбного супа можно использовать бульон из условно-съедобных частей: головы, костей, кожи.

Обская уха

Продукты

300 г осетрины, 300 г судака, 1 окунь среднего размера, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 75 г пшена, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 лавровых листа, зелень укропа для украшения, 5–6 горошин душистого перца, соль, перец черный молотый.

Картофель, морковь и лук очистить, вымыть. Затем лук и морковь нашинковать, картофель нарезать кубиками. Окуня очистить от чешуи, удалить внутренности, вымыть, положить в кастрюлю, залить 2 литрами холодной воды, поставить на слабый огонь и варить 25 минут после закипания. Бульон процедить, снова поставить на огонь, довести до кипения и добавить картофель и предварительно перебранное и промытое пшено. Морковь и лук обжарить до золотистого цвета на сковороде со сливочным маслом, затем выложить в готовящуюся уху. Осетрину и мякоть судака отделить от костей, нарезать мелкими кубиками, положить в суп. Затем добавить соль, душистый и черный перец, лавровый лист. Уху довести до готовности на медленном огне в закрытой кастрюле. Зелень укропа перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. Из вареного окуня удалить кости, рыбу нарезать кусочками. Готовую уху разлить по тарелкам, положить в каждую

несколько кусочков окуня и украсить зеленью укропа.

Морковь и лук очистить и мелко нарезать.

Очищенный картофель нарезать кубиками.

Добавить в бульон промытое пшено.

Положить в готовящуюся уху нарезанный картофель.

Обжаренные в сливочном масле лук и морковь добавить в уху.

Осетрину и судака отделить от костей и нарезать кубиками.

Праздничный борщ

Продукты

150 г копченого окорока, 3 сосиски, 250 г говяжьих ребер, 200 г капусты, 1 свекла, 1 морковь, 1 луковица, 1 лимон, 1 ст. ложка томатной пасты, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сахара, зелень петрушки для украшения, соль, перец черный молотый.

Говяжьи ребра вымыть, положить в кастрюлю, залить 1,5 л холодной воды, поставить на огонь и варить 1 час. Готовый бульон процедить. Свеклу и морковь очистить и нарезать соломкой. Предварительно очищенный лук нарезать полукольцами. Капусту нашинковать. Нарезанную свеклу положить в кастрюлю, добавить сахар, томатную пасту и половину лимона, залить небольшим количеством бульона и тушить на слабом огне 20 минут. Затем добавить капусту и тушить еще 5–7 минут. Морковь и лук обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, выложить в кастрюлю со свеклой и капустой, долить оставшийся бульон, посолить, поперчить, перемешать и варить на слабом огне 10 минут. Сосиски нарезать кружочками, окорок — кубиками. Мясные продукты положить в готовящийся борщ вместе с частью предварительно

нашинкованной петрушки. Готовый борщ разлить по тарелкам, добавить в каждую сметану и подать к столу.

Капусту нашинковать. Морковь и свеклу очистить, нарезать соломкой. Очищенный лук нарезать полукольцами.

Нарезанную свеклу потушить в небольшом количестве бульона вместе с половиной лимона, томатной пастой и сахаром.

Окорок нарезать кубиками, сосиски — кружочками.

Положить в борщ подготовленные мясные продукты и часть зелени петрушки.

Рассольник с говядиной

Продукты

250 г говядины, 2 соленых огурца, 2 клубня картофеля, 75 г перловой крупы, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Перловую крупу перебрать, промыть, отварить до полуготовности. Говядину промыть, положить в кастрюлю с 2 л холодной воды, поставить на огонь и варить 1–1,5 часа.

Бульон процедить, мясо слегка остудить и нарезать небольшими кусочками. Картофель и морковь очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Очищенный лук нашинковать, зелень петрушки нарубить. Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. В кастрюлю с кипящим бульоном положить картофель, варить 5 минут, затем добавить перловую крупу. Морковь, лук и большую часть зелени петрушки обжарить на сковороде с предварительно разогретым растительным маслом и выложить в кастрюлю с готовящимся рассольником. Через несколько минут добавить подготовленные огурцы, посолить, поперчить, перемешать и довести суп до готовности. Готовый рассольник разлить по тарелкам, положить в каждую по

несколько кусочков отварной говядины, заправить сметаной, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Уха из речной рыбы

Продукты

200 г филе сома, 200 г щуки, 6 маленьких клубней картофеля, 3 небольшие луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 5–6 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, зелень петрушки и укропа, соль.

Щуку очистить от чешуи, промыть под проточной водой, положить в кастрюлю, залить 1 л холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения. Затем добавить в бульон соль, лавровый лист и перец и варить 30 минут на слабом огне. Бульон процедить, щуку слегка остудить, удалить из нее кости и нарезать небольшими кусочками. Картофель и лук очистить, вымыть, положить в кипящий бульон и варить 5 минут. Филе сома промыть, нарезать небольшими кусочками. Зелень укропа и петрушки перебрать, промыть, обсушить и нашинковать по отдельности. В готовящуюся уху положить кусочки сома, зелень петрушки и сливочное масло, варить еще 8–10 минут. Готовую уху разлить по тарелкам, в каждую положить по несколько кусочков щуки, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Совет хозяйке

Чтобы щука была вкуснее, ее нужно сбрызнуть лимонным

соком.

Холодный свекольный суп

Продукты

2 свеклы среднего размера, по 1 пучку зелени укропа, петрушки и зеленого лука, 1 стакан кваса, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец черный молотый.

Предварительно вымытую и очищенную свеклу разрезать на половинки, положить в кастрюлю, залить 1 стаканом воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить до готовности. Сварившуюся свеклу вынуть из отвара, остудить и нарезать недлинной соломкой. Зелень петрушки и укропа перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. Зеленый лук перебрать, промыть, обсушить, удалить прикорневую часть и мелко нарезать. Нарезанные лук и свеклу вместе с нашинкованной зеленью положить в глубокую емкость, посолить, поперчить и перемешать. Содержимое емкости залить равным количеством свекольного отвара и кваса, еще раз перемешать и поставить на 1 час в прохладное место. Готовый суп разлить по тарелкам и заправить сметаной.

Совет хозяйке

Чтобы витаминизировать свекольный суп, в него можно

добавить лимонный сок или клюкву.

Очищенную свеклу разрезать пополам и сварить в 1 стакане воды.

Зеленый лук и зелень петрушки и укропа нашинковать.

Вареную свеклу остудить и нарезать соломкой.

Подготовленные компоненты залить квасом и свекольным отваром.

Вторые блюда

Жаркое из говядины с овощами

Продукты

500 г говяжьей вырезки, 4 помидора, 2 моркови, 2 болгарских перца, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, зеленый лук и зелень петрушки для украшения, паприка, соль, перец черный молотый.

Говяжью вырезку промыть, обсушить, нарезать крупными кубиками, положить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до образования хрустящей корочки примерно 20–25 минут. У болгарского перца удалить плодоножки и семена, морковь очистить и вымыть. Подготовленные перцы и морковь нарезать крупными кубиками, добавить к жарящемуся мясу, перемешать и тушить на среднем огне до готовности овощей. Лук очистить, нарезать крупными кубиками, положить в сковороду с мясом и овощами, перемешать и продолжать тушить еще 3–5 минут. У помидоров удалить плодоножки, три нарезать кубиками, один — тонкими дольками для украшения. Помидоры, нарезанные кубиками, выложить в сковороду, добавить соль, перец и паприку, перемешать, долить немного воды, накрыть крышкой и тушить до готовности на слабом огне. Зеленый лук нашинковать. Готовое жаркое выложить

на сервировочное блюдо, украсить веточками петрушки и дольками помидора, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Жареная говядина с черносливом

Продукты

350 г говяжьей вырезки, 100 г чернослива, 2 луковицы, 1 ст. ложка томатного соуса, 3 ст. ложки растительного масла, листья салата, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Чернослив замочить в горячей воде на 2 часа, затем воду слить, чернослив обсушить, отделить косточки и нарезать кусочками. Говяжью вырезку промыть под холодной проточной водой, обсушить, нарезать кусочками среднего размера, посолить, поперчить, выложить на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до готовности на среднем огне примерно 35–40 минут. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, выложить в сковороду с жарящейся говядиной, добавить томатную пасту и перемешать. Затем добавить подготовленный чернослив, уменьшить огонь, накрыть сковороду крышкой и тушить 5–8 минут. Сервировочное блюдо выстелить листьями салата, сверху выложить готовую говядину с черносливом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Совет хозяйке

Чтобы говядина прожарилась быстрее, ее нужно мариновать в

уксусе.

Нарезанную кусочками вырезку посыпать перцем и солью.

Предварительно очищенный лук нарезать тонкими полукольцами.

Лук и томатную пасту добавить в сковороду с жарящейся говядиной.

Предварительно замоченный чернослив нарезать мелкими кусочками.

Свиные отбивные с яблоками

Продукты

200 г свиной вырезки, 2 моркови, 2 яблока, 1 ст. ложка готовой горчицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 свежий огурец для украшения, зеленый лук, сухая приправа карри, соль, перец черный молотый.

Свиную вырезку промыть под холодной проточной водой, обсушить, разрезать на две части, отбить. Затем каждый кусок мяса с двух сторон посыпать приправой карри, натереть солью и перцем, смазать горчицей и оставить на несколько минут для того, чтобы мясо пропиталось специями. Яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать тонкими дольками. Лук очистить и нашинковать. Большую часть очищенной моркови нарезать тонкими брусочками, остальную — фигурно, в виде цветов. Яблоки, морковь и лук обжарить в половине растительного масла. Отбивные жарить на отдельной сковороде с оставшимся маслом по 3–4 минуты с каждой стороны. Добавить яблоки с овощами, уменьшить огонь и тушить 5–8 минут. Зеленый лук нарезать: часть — крупными кусочками, часть — мелкими. Вымытый огурец нарезать кружками. Готовые отбивные выложить на сервировочное блюдо, сверху положить немного

яблок с овощами, остальные распределить по краю. Затем украсить блюдо кружками огурца, цветами из моркови и зеленым луком.

Лук очистить и нашинковать. Вырезку разрезать на две части и отбить.

Яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками.

Каждый кусок вырезки посыпать специями и смазать горчицей.

Большую часть очищенной моркови нарезать тонкими брусочками.

Подготовленные яблоки и лук обжарить на сковороде с растительным маслом.

В сковороду с готовящимися отбивными выложить жареные яблоки с луком.

Овощное рагу со свиными ребрышками

Продукты

250 г свиных ребрышек, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 3 моркови, 2 помидора, 100 г кабачков, 3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа для украшения, соль, перец черный молотый.

Свиные ребрышки промыть под холодной проточной водой, обсушить, нарезать порционными кусками по межреберным промежуткам. Если ребрышки длинные, их нужно предварительно разрубить пополам. Подготовленные ребрышки выложить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до готовности в течение 30–35 минут. Очищенные и вымытые картофель и морковь нарезать тонкими брусочками, выложить в сковороду с жарящимися ребрышками, перемешать и продолжать жарить. Кабачок очистить от кожицы, удалить семена, нарезать мелкими кубиками и добавить к содержимому сковороды. Лук очистить, нашинковать, высыпать в готовящееся рагу и перемешать. У помидоров удалить плодоножки, нарезать небольшими дольками, добавить к содержимому сковороды вместе с солью и перцем, перемешать, убавить огонь и тушить 10–15 минут. Подготовленную зелень укропа нашинковать. Готовое рагу выложить в сервировочное блюдо и украсить зеленью

укропа.

Подготовленные свиные ребрышки нарезать порционными кусками.

Очищенные картофель и морковь нарезать тонкими брусочками.

Кабачок очистить от кожицы и семян и нарезать небольшими кубиками.

У помидора удалить плодоножку и нарезать небольшими дольками.

Запеченные в фольге бараньи ребрышки

Продукты

500 г бараньих ребрышек, 1 пучок зеленого лука, 2 помидора, 100 г сыра твердых сортов, 1 лимон, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложки сухого базилика, 2 дольки чеснока, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Бараньи ребрышки промыть, нарезать порционными кусками таким образом, чтобы в каждом осталось по одному ребру. Затем все куски сложить в глубокую емкость, посыпать солью, перцем, базиликом, полить лимонным соком и оставить на 30 минут мариноваться. На сковороду с разогретым растительным маслом выложить маринованные ребрышки, жарить до образования хрустящей корочки, затем переложить на фольгу для запекания. Зеленый лук перебрать, промыть, обсушить, отделить прикорневую часть, нашинковать ее и высыпать на ребрышки. Зеленые перья связать в декоративный пучок. У помидоров удалить плодоножки, нарезать полукружиями и разложить поверх лука. Сыр натереть на терке и посыпать им содержимое фольги. Края фольги завернуть коробочкой, затем поставить в разогретую духовку и запекать в течение 30 минут. Готовые ребрышки, не вынимая из фольги, выложить на блюдо. Украсить веточкой

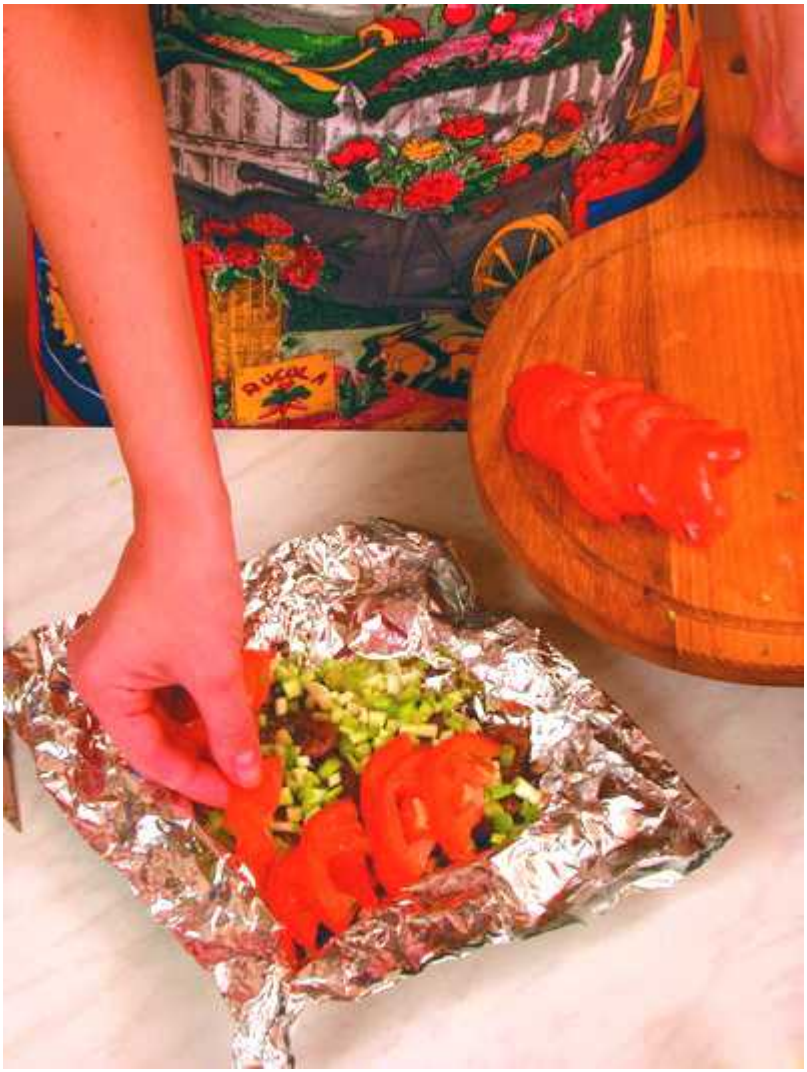
петрушки и пучком лука.

Подготовленные ребрышки посыпать специями и полить лимонным соком.

Предварительно обработанную прикорневую часть лука нашинковать.

У помидоров удалить плодоножки и нарезать тонкими полукружиями.

Высыпать нарезанный зеленый лук на обжаренные ребрышки.



Помидоры выложить ровным слоем поверх зеленого лука.

Натертый на крупной терке сыр высыпать на помидоры.

Хашлама

Продукты

400 г филе баранины, 2 болгарских перца зеленого и желтого цветов, 2 луковицы, 1 большой помидор, 1 яблоко твердых сортов, 2 дольки чеснока, зелень петрушки для украшения, соль, перец черный молотый.

Филе баранины промыть под холодной проточной водой, обсушить и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. У болгарского перца удалить плодоножки и семена и нарезать его небольшими кусочками. У помидора удалить плодоножку и нарезать кружками. Яблоко разрезать пополам, удалить сердцевину и, не очищая от кожицы, нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить и измельчить с помощью ножа. Подготовленное мясо посыпать перцем и солью, уложить на дно кастрюли. Поверх баранины выложить слоями измельченный чеснок, кусочки яблока, кольца лука, кружки помидора и кусочки болгарского перца. Содержимое кастрюли залить небольшим количеством воды и поставить тушить на слабый огонь примерно на 45–50 минут. Если баранина слишком постная, можно добавить 1–2 ст. ложки сливочного масла. Зелень петрушки перебрать, промыть и обсушить. Готовую хашламу

выложить в сервировочное блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Подготовленное филе баранины нарезать тонкими ломтиками.

Предварительно очищенный лук нарезать кольцами.

Яблоко нарезать небольшими кусочками, помидор — кружками.

В кастрюлю уложить мясо, чеснок, яблоко, лук, помидор и болгарский перец.

Бараньи отбивные на ребрышках с запеченным картофелем

Продукты

450 г баранины на ребрышках, 4 клубня картофеля, 4 свежих шампиньона, 75 г сыра твердых сортов, 3 дольки чеснока, 4 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки майонеза, зелень петрушки и базилика для украшения, сушеный розмарин, соль, перец черный молотый.

Баранину промыть под холодной проточной водой, обсушить, нарезать порционными кусками по межреберным промежуткам, отбить каждый кусок и посыпать розмарином, перцем и солью. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Грибы очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками, выложить вместе с картофелем в сковороду с 2 ст. ложками разогретого растительного масла и жарить до готовности в течение 10–12 минут. Сыр натереть на крупной терке. Чеснок очистить, измельчить и смешать с сыром. Картофель с грибами выложить в маленький сотейник, посыпать смесью сыра и чеснока, поставить в разогретую до 150 °С духовку и запекать до расплавления сыра. Мясо выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и

жарить до готовности. В центр блюда выложить картофель с грибами, затем разложить баранину, украсить все зеленью петрушки и базилика, полить майонезом.

Подготовленные куски баранины отбить молотком.

Каждый кусок посыпать розмарином, перцем и солью.

Очищенный и вымытый картофель нарезать кубиками.

Сыр натереть на крупной терке, смешать с измельченным чесноком.

Голубцы в томатном соусе

Продукты

300 г свиного фарша, 100 г риса, 1 небольшой кочан капусты, 3 помидора, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Свиной фарш положить в глубокую емкость, поперчить, посолить и перемешать. Рис перебрать, промыть холодной водой, добавить в фарш и еще раз перемешать. Из кочана капусты вырезать кочерыжку, затем кочан разобрать на листья и у каждого при необходимости срезать утолщения. Подготовленные капустные листья опустить на несколько минут в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, затем охладить. На каждый капустный лист выложить немного фарша и аккуратно завернуть в виде конвертика. У помидоров удалить плодоножку и два нарезать мелкими кусочками, а один — дольками. Для приготовления соуса в небольшую емкость положить томатную пасту, добавить сметану, нарезанные помидоры, немного соли и перца и тщательно перемешать. Подготовленные голубцы уложить в кастрюлю, залить полученным соусом и поставить на средний огонь. Тушить голубцы до готовности в течение 35–40 минут. Готовые голубцы разложить по тарелкам, полить соусом,

украсить дольками помидора и веточками петрушки.

Из кочана капусты вырезать кочерыжку и разобрать его на листья.

Разложить фарш на капустные листья и аккуратно завернуть в виде конвертиков.

Для приготовления соуса в небольшой емкости смешать томатную пасту и сметану.

Голубцы уложить в кастрюлю и залить полученным соусом.

Голубцы в виноградных листьях

Продукты

250 г филе баранины, 75 г риса, 2 луковицы, 6 маринованных виноградных листьев, 2 дольки чеснока, 150 мл жидкой сметаны, зелень укропа и петрушки, соль, перец черный молотый.

Филе баранины промыть под холодной проточной водой, обсушить, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку и положить в глубокую емкость. Лук очистить, разрезать на несколько частей, также пропустить через мясорубку и выложить в емкость с фаршем. Рис перебрать, промыть и добавить к содержимому емкости. Затем все поперчить, посолить и тщательно перемешать. На каждый виноградный лист выложить немного фарша и аккуратно завернуть в виде конвертика. Подготовленные голубцы опустить в кастрюлю с небольшим количеством кипящей подсоленной воды и тушить до готовности на слабом огне в течение 30–40 минут.

Зелень петрушки перебрать, промыть, обсушить. Для приготовления соуса укроп измельчить вместе с очищенным чесноком, положить в небольшую емкость, залить сметаной, немного посолить и тщательно перемешать. Готовые голубцы выложить на сервировочное блюдо, украсить зеленью петрушки и

подать к столу. Отдельно подать соус.

Подготовленное филе баранины нарезать кусочками.

Предварительно очищенный лук разрезать на несколько частей.

Промытый рис добавить в емкость с пропущенными через мясорубку мясом и луком, поперчить, посолить и перемешать.

Приготовленный фарш выложить на виноградные листья и аккуратно свернуть их в виде конвертиков.

Печень, запеченная с чесноком

Продукты

300 г свиной печени, 3 дольки чеснока, 1 морковь, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, зелень укропа, соль, перец черный молотый.

Печень промыть под холодной проточной водой. Морковь вымыть, очистить, разрезать вдоль на 2–3 части, положить в кастрюлю, залить 1 л воды, добавить лавровый лист, душистый перец и соль, довести до кипения и кипятить около 5 минут. В кипящий отвар опустить печень и варить 3–4 минуты. Затем печень вынуть, нарезать тонкими брусочками, выложить в сковороду с растопленным сливочным маслом и поперчить. Чеснок очистить, нарезать тонкими ломтиками и выложить поверх печени. Зелень укропа нашинковать, оставив несколько веточек для украшения. Содержимое сковороды посыпать укропом и панировочными сухарями, затем поставить в предварительно разогретую до 150 °С духовку и запекать в течение 5–8 минут. Готовую печень выложить на блюдо и украсить веточками укропа.

Совет хозяйке

Чеснок уникален, так как содержит более 600 полезных веществ.

Опустить печень в кипящую воду с морковью и специями.

Отваренную печень нарезать тонкими брусочками.

Поверх печени выложить нарезанный ломтиками чеснок.

Содержимое сковороды посыпать рубленым укропом и панировочными сухарями.

Куриные окорочка с соусом карри

Продукты

2 окорочка, 2 крупных помидора, 3 луковицы, 6 ст. ложек растительного масла, 3 дольки чеснока, 5 бутонов гвоздики, 1 ч. ложка куркумы, 1/4 ч. ложки молотого перца чили, 1/2 ч. ложки молотого кориандра, 1/4 ч. ложки молотого имбиря, 1/4 ч. ложки молотого тмина, 4 ст. ложки густых сливок, зеленый лук и зелень петрушки для украшения, соль.

Куриные окорочка вымыть, обсушить, нарезать порционными кусочками, положить в сковороду с предварительно нагретым растительным маслом и жарить до образования золотистой корочки. Помидоры вымыть, удалить плодоножку и нарезать кубиками. Чеснок очистить и измельчить. Лук очистить, опустить на несколько минут в холодную воду для удаления горечи, нашинковать и положить вместе с чесноком в сковороду с жарящимися окорочками. Затем добавить все пряности, посолить, тщательно перемешать, влить сливки и тушить на слабом огне 15 минут. Добавить к содержимому сковороды помидоры, накрыть ее крышкой и довести блюдо до готовности. Зеленый лук и зелень петрушки промыть, у лука удалить прикорневую часть. Готовые окорочка выложить на блюдо, полить образовавшимся при

тушении соусом и украсить зеленым луком и зеленью петрушки.

Куриные окорочка промыть, обсушить и нарезать порционными кусочками.

У помидоров удалить плодоножки и нарезать кубиками.

В сковороду с жарящимися окорочками положить нарезанный лук и специи.

Нарезанные кубиками помидоры добавить к содержимому сковороды.

Куриное филе в сливочном соусе

Продукты

400 г филе куриной грудки, по 1 болгарскому перцу красного и зеленого цветов, 1 луковица, 250 мл густых сливок, 2 ст. ложки растительного масла, листья салата и зелень укропа для украшения, соль, перец черный молотый.

Куриную грудку вымыть, обсушить, нарезать тонкими длинными кусочками, выложить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить на среднем огне до образования румяной корочки. У болгарского перца удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой. Лук очистить, опустить на несколько минут в холодную воду для удаления горечи и нарезать тонкими полукольцами. В глубокую форму с антипригарным покрытием выложить куриное филе, лук и болгарский перец, добавить соль и черный молотый перец, перемешать. Залить содержимое формы сливками, поставить ее в предварительно разогретую до 150 °С духовку и запекать в течение 25–30 минут. Листья салата и зелень укропа перебрать, промыть и обсушить. Сервировочное блюдо выстелить листьями салата, сверху выложить запеченное мясо, украсить зеленью укропа и подать к столу. Это блюдо приобретет более пикантный

вкус, если во время приготовления добавить мускатный орех.

Лук очистить, подержать в холодной воде и нарезать тонкими полукольцами.

Филе курицы промыть, обсушить и нарезать тонкими длинными кусочками.

В форму с обжаренной курицей и луком добавить предварительно нарезанный соломкой болгарский перец.

Содержимое формы посолить, поперчить, перемешать, залить сливками и поставить в разогретую духовку.

Плов с курицей и зеленым горошком

Продукты

200 г риса сорта басмати, 250 г филе курицы, 2 моркови, 1 луковица, 100 г свежезамороженного зеленого горошка, 8–10 ягод барбариса, 4 ст. ложки растительного масла, соль, перец черный молотый.

Куриное филе промыть, обсушить, нарезать тонкими длинными кусочками, положить в глубокую сковороду с предварительно разогретым растительным маслом, добавить барбарис и жарить на сильном огне до образования золотистой корочки. Морковь и лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками, выложить в сковороду с жарящимся мясом, добавить соль и перец и перемешать. Рис перебрать, промыть в холодной воде, выложить в сковороду, перемешать, подлить немного горячей воды, накрыть крышкой и тушить на слабом огне в течение 15 минут. Зеленый горошек разморозить при комнатной температуре, слить образовавшуюся жидкость. Затем горошек добавить в готовящийся плов, перемешать и томить блюдо на слабом огне до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Готовый плов выложить горкой на плоское сервировочное блюдо и подать к столу. Чтобы плов приобрел более насыщенный и яркий цвет, во

время приготовления можно добавить немного куркумы.

Филе курицы промыть, обсушить и нарезать тонкими длинными кусочками.

Предварительно очищенные морковь и лук нарезать мелкими кубиками.

В сковороду с жарящимся мясом и овощами выложить подготовленный рис.

К готовящемуся плову добавить предварительно размороженный зеленый горошек.

Филе судака в маковом соусе

Продукты

300 г филе судака, 75 г мака, 100 мл молока, 1 лимон, 3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа для украшения, соль, перец черный молотый.

Филе судака промыть, обсушить, разрезать на два порционных куска. Каждый кусок рыбы посыпать солью и перцем. Лимон обдать кипятком, разрезать вдоль пополам. Сбрызнуть каждый кусок рыбы соком одной половины лимона и оставить на несколько минут для пропитывания. Подготовленное филе судака выложить на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны. Мак высыпать в небольшую кастрюлю, залить кипящей водой и оставить для набухания. Затем воду слить, добавить в кастрюлю с маком молоко, поставить на огонь и довести до кипения. В полученный соус положить жареную рыбу, накрыть кастрюлю крышкой и потомить блюдо на медленном огне 3–5 минут. Оставшуюся половину лимона нарезать дольками. Зелень укропа перебрать, промыть, обсушить. На сервировочное блюдо выложить куски готового судака, налить несколько ложек макового соуса, украсить зеленью укропа и

дольками лимона и подать к столу. В качестве гарнира к этому блюду подойдет отварной картофель.

Фаршированный судак

Продукты

1 судак среднего размера, 2 клубня картофеля, 1 пучок зелени укропа, 3 дольки чеснока, 5 ст. ложек растительного масла, 1 лимон, 1 свежий огурец для украшения, соль, перец черный молотый.

Судака очистить от чешуи, сделать на брюшке небольшой надрез, выпотрошить, тщательно промыть под проточной водой, обсушить, слегка натереть солью и перцем и сбрызнуть лимонным соком. Картофель очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками, выложить на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до образования золотистой корочки. Чеснок очистить и измельчить с помощью ножа. Зелень укропа перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. В глубокую емкость положить жареный картофель, измельченный чеснок и половину нашинкованного укропа. Добавить соль и перец, перемешать. Полученной смесью нафаршировать судака. Подготовленную рыбу выложить на противень брюшком вниз, полить растительным маслом и поставить в предварительно разогретую до 150 ˚С духовку.

Запекать рыбу в течение 15–20 минут. Готового судака

выложить на плоское сервировочное блюдо, посыпать укропом, украсить кусочком свежего огурца, вырезанным в виде короны, и подать к столу.

Жареный сом с кунжутом

Продукты

500 г сома, 2 яйца, 3 ст. ложки кунжутного семени, 4 ст. ложки растительного масла, 1 лимон, листья салата и зелень укропа для украшения, соль, перец черный молотый.

Филе сома отделить от костей, промыть под холодной проточной водой, обсушить и разрезать на 4 плоских куска. Затем каждый кусок сбрызнуть соком половины лимона, посыпать солью и перцем и оставить на несколько минут для пропитывания.

В небольшую миску разбить яйца и тщательно взбить их с помощью вилки или миксера. Куски рыбы обмакнуть в яйцо, обвалять в кунжутном семени и выложить на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом. Жарить по 3–5 минут с каждой стороны до образования золотистой хрустящей корочки. Листья салата и зелень укропа перебрать, промыть, обсушить. Половину лимона нарезать тонкими кружками. Плоское сервировочное блюдо выстелить листьями салата, сверху выложить куски жареного сома, украсить кружками лимона и веточками укропа и подать к столу. Для приготовления этого блюда можно использовать в качестве панировки толченые грецкие орехи, а щепотка молотого мускатного ореха, смешанная

с перцем, придаст рыбе необычный вкусовой оттенок.

Отделить филе сома от костей, промыть, обсушить и разрезать на 4 плоских куска.

Каждый кусок рыбы сбрызнуть соком половины лимона.

Куски рыбы посыпать солью и перцем и оставить на несколько минут.

Каждый кусок рыбы обмакнуть во взбитые яйца и запанировать в кунжутном семени.

Осетрина с грибами

Продукты

200 г филе осетра, 6 свежих шампиньонов, 2 помидора, 1 луковица, 1 лимон, 100 г сыра твердых сортов, 4 ст. ложки растительного масла, соль, перец черный молотый.

Лук очистить, нашинковать, положить на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до золотистого цвета. Грибы промыть, очистить, нарезать мелкими кусочками и обжарить с растительным маслом на отдельной сковороде. У помидоров удалить плодоножку, нарезать кружками, уложить ровным слоем на специальную фольгу для запекания. Филе осетра промыть, обсушить, нарезать порционными кусками и уложить на слой помидоров. Затем рыбу посолить, поперчить, сбрызнуть соком половины лимона и оставить на несколько минут для пропитывания. Уложить поверх рыбы слоями жареные лук и грибы. Сыр натереть на крупной терке и равномерно посыпать им содержимое фольги. Края фольги завернуть таким образом, чтобы получилась коробочка, затем положить в форму и поставить в предварительно разогретую духовку. Запекать в течение 25–30 минут на среднем огне.

Готовое блюдо украсить нарезанным кружками лимоном и

подать к столу прямо в фольге.

У помидора удалить плодоножку, нарезать кружками и уложить равномерным слоем на фольгу.

Подготовленное филе осетра выложить поверх помидоров, посолить и поперчить.

Сбрызнуть осетрину соком половины лимона и оставить на несколько минут для пропитывания.

Поверх рыбы выложить предварительно очищенный, измельченный и обжаренный лук.

Следующим слоем разложить очищенные, нарезанные и обжаренные шампиньоны.

Сыр натереть на крупной терке и равномерно посыпать им содержимое фольги.

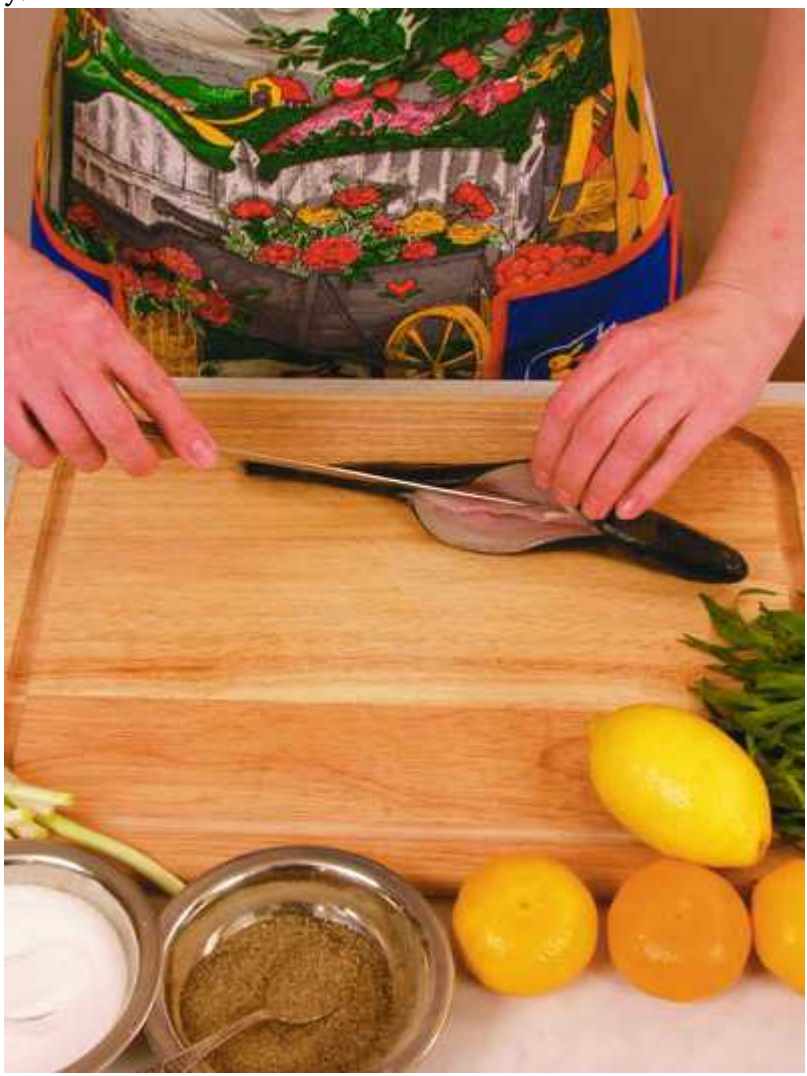
Форель, фаршированная черносливом и мандаринами

Продукты

1 форель, 75 г чернослива, 2 мандарина, 1 пучок эстрагона, 1 пучок зеленого лука, 1 лимон, 2 ст. ложки растительного масла, листья салата, соль, перец черный молотый.

Форель очистить от чешуи, сделать надрез по спинке, удалить внутренности и спинной плавник, промыть под холодной проточной водой и обсушить. Затем сбрызнуть соком половины лимона и натереть солью и перцем изнутри и снаружи. Лук и эстрагон нашинковать, оставив несколько перьев лука и веточек эстрагона для украшения. Чернослив замочить на 2 часа в горячей воде. Затем воду слить, чернослив обсушить и нарезать мелкими кусочками. Мандарины очистить от кожуры, разделить на дольки и с каждой удалить кожицу. Чернослив смешать с эстрагоном, зеленым луком и дольками мандарина, оставив несколько штук для украшения. Полученной смесью нафаршировать форель, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить примерно по 5 минут с каждой стороны на среднем огне. Готовую рыбу выложить на выстеленное

салатными листьями блюдо, украсить дольками мандарина и лимона, а также веточками эстрагона и зеленым луком и подать к столу.



Форель очистить от чешуи и удалить внутренности через спинной надрез.

Подготовленные зеленый лук и эстрагон нашинковать.

Дольки мандарина очистить от кожицы. Предварительно замоченный чернослив нарезать мелкими кусочками.

Форель нафаршировать смесью чернослива с эстрагоном, зеленым луком и дольками мандарина.

Тушеная семга в сливочном соусе с укропом и огурцом

Продукты

250 г филе семги, 100 мл сливок, 1 свежий огурец, 1 лимон, 2 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, соль, перец черный молотый.

Филе семги промыть под холодной проточной водой, разрезать на 2 порционных куска, посыпать перцем и солью и сбрызнуть соком половины лимона. Огурец вымыть, обсушить, половину измельчить с помощью ножа. Другую половину нарезать тонкими полукружиями. Зелень укропа перебрать, промыть, обсушить и нашинковать, оставив несколько веточек для украшения готового блюда. Сливки влить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и тщательно перемешать. Добавить в масляно-сливочную смесь измельченные зелень укропа и огурец, еще раз перемешать, уменьшить огонь и тушить до загустения.

В готовый соус положить куски семги и тушить приблизительно 20 минут, перевернув один раз в процессе тушения. Оставшуюся половину лимона нарезать тонкими

кружками. Готовую семгу выложить на тарелки по одному куску на каждую, полить соусом, украсить веточками укропа и кружками лимона. Полукружия огурца разложить по краю тарелки в качестве гарнира и слегка посолить.

Куски семги посолить, поперчить и сбрызнуть соком половины лимона.

Половину огурца измельчить. Зелень укропа нашинковать.

Сливки влить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом.

Измельченные огурец и зелень укропа добавить в масляно-сливочную смесь.

Рыба с баклажанами

Продукты

200 г филе минтая, 1 баклажан, 200 г брюссельской капусты, 5 ст. ложек растительного масла, 100 г консервированного зеленого горошка, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль на несколько частей, посолить, поперчить и обжарить в 1/3 растительного масла в течение 15–17 минут. Затем переложить их на тарелку и остудить.

Брюссельскую капусту вымыть и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Затем слить воду, обсушить капусту и обжарить ее в предварительно разогретой половине оставшегося масла.

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить в оставшемся масле до золотистой корочки.

Завернуть филе рыбы в кусочки баклажана и выложить на тарелку. Добавить зеленый горошек. Украсить блюдо веточками петрушки.

Совет хозяйке

Если рыбное филе хранилось в морозильной камере, перед жарением его необходимо полностью разморозить, иначе оно

начнет прилипать к сковороде. Рекомендуется также посыпать филе солью и оставить на несколько минут, и только затем начинать жарить.

Обжарить кусочки баклажанов в разогретом масле с обеих сторон.

Обжарить брюссельскую капусту в разогретом масле, периодически помешивая.

Жарить рыбное филе на разогретом масле до образования золотистой корочки.

Завернуть филе рыбы в кусочки баклажанов.

Кальмары, фаршированные шампиньонами и капустой

Продукты

4 тушки кальмаров, 100 г капусты, 100 г шампиньонов, 100 г филе морской рыбы, 150 г сливок, 1 луковица, 1 помидор, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, зеленый лук, соль, перец черный молотый.

Тушки кальмаров промыть под холодной проточной водой, удалить хрящи и пленки, еще раз промыть и обсушить. Грибы очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками. Капусту нашинковать. Лук очистить и мелко нарезать. У помидора удалить плодоножку и нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить и измельчить. Рыбу промыть, обсушить и нарезать мелкими кусочками. Подготовленные грибы, капусту и рыбу выложить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом, перемешать и жарить до готовности. Затем добавить помидоры, лук и чеснок и жарить еще 5 минут. Готовой охлажденной смесью нафаршировать тушки кальмаров, сколоть края шпажками, уложить в глубокую сковороду, залить сливками, добавить перец и соль и тушить 5–7 минут на среднем огне.

Зеленый лук перебрать, промыть, удалить прикорневую часть и нашинковать. Готовые кальмары выложить на тарелки, полить соусом, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Обработанные грибы нарезать мелкими кусочками.

Подготовленную капусту выложить в сковороду с жарящимися грибами.

Нафаршировать тушки кальмаров смесью из грибов, капусты, рыбы, помидора и лука.

Подготовленные кальмары уложить в кастрюлю и залить сливками.

Кальмары с овощами

Продукты

300 г кальмаров, 100 г лука, 100 г моркови, 1 ст. ложка растительного масла, зелень петрушки и базилика, соль, черный молотый перец.

Кальмары промыть, очистить и варить в подсоленной воде 3 мин. Затем остудить их и нарезать кольцами *(рис. 1)*.

Лук и морковь очистить и вымыть. Лук нарезать кольцами, морковь — соломкой *(рис. 2)*. Зелень вымыть и обсушить.

Обжарить лук и морковь в разогретом масле, посолить и поперчить. За 30 секунд до готовности добавить кальмары.

Перед подачей к столу украсить блюдо веточками зелени. При желании можно подать на гарнир вареный рис.

Совет хозяйке

Не следует варить кальмары дольше указанного времени, иначе они потеряют вкус и станут жесткими.

Рис. 1.

Рис. 2.

Котлеты из сома с овощами

Продукты

300 г филе сома, 1 клубень картофеля, 1 свежий огурец, 1 морковь, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки растительного масла, соль, перец белый молотый.

Филе сома промыть под холодной проточной водой, обсушить и нарезать небольшими кусочками. С ломтиков хлеба срезать корочку, мякиш на 2–3 минуты опустить в теплое молоко, затем пропустить через мясорубку вместе с рыбой. Фарш выложить в глубокую емкость, поперчить, влить взбитое в отдельной емкости яйцо с солью и тщательно вымешать. Из полученной массы сформовать две котлеты, обвалять в панировочных сухарях, положить на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до готовности. Морковь и картофель вымыть, отварить, охладить, очистить и нарезать тонкими брусочками. Огурец нарезать ломтиками. Готовые котлеты выложить на блюдо, гарнировать картофелем и морковью и украсить ломтиками огурца.

Совет хозяйке

Для приготовления рыбных котлет также можно использовать судака.

Пряные креветки с рисом

Продукты

350 г креветок, 150 г риса сорта басмати, 1 болгарский перец, 1 помидор, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 л куриного бульона, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка куркумы, 2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, соль.

Креветки опустить в кипящую подсоленную воду, добавить лавровый лист и перец горошком и варить 3–4 минуты. Отвар слить, креветки остудить и очистить от панцирей. Лук очистить и нашинковать.

У болгарского перца удалить плодоножку и семена и нарезать мелкими кубиками.

У помидора удалить плодоножку и нарезать мелкими кусочками. Высыпать нашинкованный лук на сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до золотистого цвета, затем добавить болгарский перец и помидор, перемешать и тушить 3–4 минуты на слабом огне. К содержимому сковороды добавить креветки и куркуму, перемешать и тушить еще 2–3 минуты. Рис перебрать, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Воду слить, готовый рис промыть кипяченой водой, заправить сливочным маслом. На

одну половину сервировочного блюда выложить рис, на другую — готовые креветки с овощами и соусом и подать к столу.

Тушеная кукуруза с болгарским перцем

Продукты

350 г консервированной кукурузы, по 1 болгарскому перцу красного и зеленого цветов, 1 луковица среднего размера, 100 мл мясного бульона, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, 1–2 листа салата для украшения, соль, перец черный молотый.

Лук очистить и нашинковать. Дольки чеснока очистить и разрезать каждую на четыре части. Обжарить лук вместе с чесноком на сковороде с предварительно разогретым растительным маслом. С консервированной кукурузы слить жидкость, кукурузу выложить на сковороду с жарящимися луком и чесноком, перемешать, уменьшить огонь до минимума и жарить еще 5 минут. У болгарских перцев удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками и добавить их к содержимому сковороды, перемешать и оставить на слабом огне еще на 2–3 минуты. Зелень петрушки перебрать, промыть, обсушить, измельчить, положить в сковороду с готовящимся блюдом. Затем посолить, поперчить, перемешать, залить бульоном и тушить до готовности на слабом огне. Лист салата вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Готовую кукурузу выложить на сервировочное блюдо,

украсить кусочками салатного листа и подать к столу.

Картофель, запеченный в молоке с чесноком и белым перцем

Продукты

3 крупных клубня картофеля, 3 дольки чеснока, 100 мл цельного молока, 50 г мягкого сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать крупными кружками. Чеснок очистить и измельчить с помощью ножа. Зелень петрушки перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. Подготовленный картофель выложить в огнеупорную форму слоями, пересыпая каждый слой солью и белым перцем. Нарезанный тонкими брусочками сыр уложить сверху. Добавить к картофелю измельченные зелень петрушки и чеснок, залить теплым кипяченым молоком и посыпать панировочными сухарями. Поставить форму в предварительно разогретую до 180–200 ˚С духовку и запекать в течение 10–15 минут. Готовое блюдо подавать к столу в горячем виде, не выкладывая из формы.

Совет хозяйке

Чтобы запеченный картофель получился вкуснее, можно использовать нежирные сливки.

Грибная запеканка с яйцами

Продукты

250 г шампиньонов, 5 яиц, 100 г сыра твердых сортов, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, зеленый лук для украшения, соль, перец черный молотый.

Лук очистить, опустить на несколько минут в холодную воду для удаления горечи и нашинковать. Грибы вымыть, очистить, обдать кипятком и нарезать небольшими кусочками. Подготовленные лук и грибы выложить в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до полуготовности, затем остудить. Одно яйцо разбить в небольшую миску, добавить соль и перец, взбить вилкой и вылить в грибы, перемешать. Полученную смесь выложить в огнеупорную форму. Яйца сварить, остудить, очистить и нарезать кружками. Выложить кружки яиц по краю блюда и несколько штук уложить на грибы в центре. Сыр натереть на крупной терке и высыпать тонким ровным слоем на содержимое блюда. Поставить блюдо с грибами и яйцами в предварительно разогретую духовку и запекать при температуре 150 °С в течение 10–15 минут. Зеленый лук перебрать, промыть, обсушить, удалить прикорневую часть и мелко нарезать. Готовые грибы посыпать измельченным зеленым

луком и подать к столу, не выкладывая из формы для запекания.

Баклажаны, запеченные с помидорами и сыром

Продукты

1 баклажан, 100 г помидоров, 100 г сыра твердых сортов, 100 мл растительного масла, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки, 1/2 пучка зеленого лука, соль, перец черный молотый.

Баклажаны и помидоры вымыть и нарезать кружочками *(рис. 1)*. Чеснок очистить и мелко нарубить. Зелень вымыть, часть измельчить, несколько веточек оставить для украшения. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Сыр натереть на терке.

Разогреть растительное масло и обжарить в нем баклажаны с чесноком, периодически переворачивая. Посолить, поперчить. За 5 минут до готовности добавить помидоры. Затем посыпать овощи измельченной зеленью петрушки, луком и сыром *(рис. 2)* и поставить в духовку на 10 минут.

Перед подачей к столу украсить блюдо веточками петрушки.

Рис. 1.

Рис. 2.

Цветная капуста, запеченная с сыром

Продукты

300 г цветной капусты, 150 г сыра твердых сортов, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ч. ложка измельченной сухой зелени, соль, перец черный молотый.

Цветную капусту промыть под холодной проточной водой, обсушить, разобрать на соцветия с помощью ножа и выложить в форму для запекания. Сыр натереть на крупной терке, выложить в небольшую емкость, добавить панировочные сухари, сухую зелень, перец, соль и перемешать.

Затем добавить растопленное сливочное масло, залить теплым кипяченым молоком и еще раз перемешать. Подготовленной смесью залить цветную капусту. Форму поставить в предварительно разогретую до 150 °С духовку и запекать в течение 30–40 минут. Готовую цветную капусту подать к столу, не выкладывая из формы. Это блюдо можно подавать и в холодном виде, нарезав порционными кусками.

Совет хозяйке

Всего 50 г цветной капусты удовлетворяют суточную потребность человеческого организма в витамине С.

Цветная капуста с помидорами

Продукты

200 г цветной капусты, 200 г помидоров, 100 г лука, 100 г оливок, 150 мл молока, 3 столовые ложки муки, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Цветную капусту промыть под холодной проточной водой, обсушить, разобрать на соцветия.

Смешать муку с яйцами, влить молоко, добавить соль и перец и все тщательно перемешать так, чтобы образовалась однородная масса. Обмакнуть в нее цветную капусту и жарить на разогретом растительном масле до образования золотистой корочки.

Помидоры вымыть и нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень вымыть, часть измельчить, а часть оставить для украшения.

В отдельной сковороде разогреть сливочное масло и спассеровать в нем лук, помидоры, оливки и зелень.

Выложить цветную капусту на тарелку, добавить пассерованные овощи. Перед подачей к столу украсить блюдо веточками петрушки.

Совет хозяйке

Пассеровать овощи в масле следует не дольше 5–7 минут,

иначе из них уйдет весь сок и это отрицательно скажется на вкусовых качествах блюда. Зелень следует пассеровать еще меньше — 3–4 минуты.

Разделить цветную капусту на соцветия.

Обмакнуть каждую порцию капусты в тесто, приготовленное из муки, молока и яиц.

Спассеровать помидоры, лук, оливки и петрушку в сливочном масле.

Выложить на тарелку обжаренную цветную капусту и пассерованные овощи.

Белая фасоль с фаршированным болгарским перцем

Продукты

200 г фасоли, 1/2 банки шпрот, 2 болгарских перца, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 100 г соленых огурцов, 1/2 лимона, 1/2 пучка зеленого лука, 1/2 пучка укропа, соль, перец черный молотый.

Фасоль промыть, залить кипяченой водой и оставить на 12 часов. Затем отварить ее в подсоленной воде до готовности.

Болгарский перец вымыть, разрезать на половинки, удалить сердцевину. Морковь очистить, помыть, отварить до мягкости и нарезать кружочками. Огурцы нарезать кубиками. Шпроты измельчить. Лук очистить и нарезать кольцами. Зеленый лук и укроп вымыть. Часть лука измельчить, часть оставить для украшения. Лимон вымыть и выжать из него сок.

Нафаршировать половинки болгарского перца морковью, огурцами, шпротами и зеленым луком, сбрызнуть лимонным соком и поместить в разогретую духовку на 5 минут.

Выложить фасоль и фаршированный болгарский перец на тарелку, украсить все кольцами лука, зеленым луком и зеленью укропа.

Совет хозяйке

При желании можно заменить сырую фасоль консервированной, однако перед подачей к столу ее следует разогреть.

Разрезать перец на половинки и удалить сердцевину.

Шпроты измельчить с помощью ножа.

Нарезать сваренную морковь кружочками.

Нафаршировать болгарский перец шпротами и овощами и сбрызнуть лимонным соком.

Помидоры, фаршированные икрой из баклажанов

Продукты

1 баклажан, 200 г помидоров, 100 г лука, 2 дольки чеснока, 200 мл растительного масла, зелень петрушки, листья пекинской капусты, соль, перец черный молотый.

Помидоры вымыть, разрезать на половинки и аккуратно удалить мякоть. Баклажаны вымыть и нарезать кубиками.

Лук и чеснок очистить, вымыть и измельчить.

Петрушку и пекинскую капусту вымыть и обсушить на салфетке. Затем пекинскую капусту разобрать на листья.

Баклажан тушить в растительном масле 10–15 минут, постоянно помешивая. Посолить, поперчить, добавить лук и чеснок, при необходимости влить 1–2 ст. ложки воды и тушить до готовности.

Помидоры нафаршировать икрой из баклажанов и поместить в духовку на 10 минут. На тарелку положить листья пекинской капусты, на них — фаршированные помидоры. Украсить блюдо веточками петрушки.

Совет хозяйке

Вместо пекинской капусты для украшения при желании можно

использовать другие листовые овощи, например салат, щавель или листья обычной белокочанной капусты. Ее перед тем, как выкладывать на тарелку, нужно ошпарить кипятком.

Помидоры разрезать на половинки и с помощью ложки удалить мякоть.

Нарезать баклажан кубиками.

Потушить баклажан в растительном масле с луком и чесноком.

Нафаршировать помидоры икрой из баклажанов.

Лазанья с овощами

Продукты

4 листа лазаньи, 2 помидора, 2 желтых болгарских перца, 200 г сыра творожного сорта, 250 г сыра «Гауда», 100 г сыра «Тильзитен», 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 100 г шпината, зелень укропа, листья салата, соль, перец черный молотый.

Лазанью отварить в подсоленной воде. Помидоры нарезать полукружиями, перец — соломкой. Сыр «Тильзитен» натереть на крупной терке, выложить в глубокую емкость, добавить яйцо, половину панировочных сухарей, соль, перец, творожный сыр и перемешать до получения однородной массы. Шпинат и укроп перебрать, промыть, обсушить, нарубить, положить в емкость с сырной массой и перемешать. Сыр «Гауда» нарезать большими тонкими ломтиками. На дно огнеупорной формы выложить два листа лазаньи, три ломтика сыра «Гауда», затем слой помидоров и болгарских перцев. Следующим слоем выложить половину сырной массы. Все накрыть двумя листами лазаньи и выложить оставшиеся продукты слоями в той же последовательности. Сверху посыпать оставшимися сухарями. Форму поставить в разогретую духовку. Лазанью запекать в течение 20–25 минут.

Готовую лазанью нарезать порционными кусками и выложить на блюдо, выстеленное листьями салата.

В емкость с натертым сыром «Тильзитен» добавить яйцо и половину панировочных сухарей.

В ту же емкость выложить творожный сыр, соль, перец и перемешать до получения однородной массы.

Предварительно обработанные перец и помидоры нарезать соответственно соломкой и полукружиями.

В форму выложить два отваренных листа лазаньи, три ломтика сыра «Гауда», помидоры и перцы.

Следующим слоем выложить массу, приготовленную из сырной смеси, шпината и укропа.

Выложить в форму еще один слой продуктов в той же последовательности и посыпать сухарями.

Макароны с грибами в томатном соусе

Продукты

250 г макаронных изделий, 150 г свежих шампиньонов, 100 г сыра твердых сортов, 2 ст. ложки томатной пасты, 3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа, соль, перец черный молотый.

Грибы вымыть, очистить и нарезать мелкими кусочками. На сковороду с разогретым растительным маслом выложить грибы и жарить до готовности примерно 20–25 минут. За 5 минут до готовности грибы посолить, поперчить, добавить томатную пасту и перемешать. Макароны опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, помешать, снова довести до кипения, уменьшить огонь и варить до готовности 3–5 минут. Воду слить, макароны промыть кипяченой водой и выложить в глубокую емкость. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа перебрать, промыть, обсушить и нашинковать. В емкость с макаронами добавить натертый сыр и измельченный укроп, тщательно перемешать. Желательно, чтобы макароны оставались горячими и сыр успел расплавиться. Выложить подготовленную смесь макарон с сыром и укропом в сервировочное блюдо, оставив в центре пустое место. В центр блюда с макаронами выложить горкой обжаренные с томатной пастой грибы и подать к

столу.

Грибы промыть, очистить и нарезать кусочками.

Добавить к жарящимся грибам томатную пасту.

Зелень укропа нашинковать, сыр натереть.

Смешать отваренные макароны с сыром и укропом.

Выложить смесь в сервировочное блюдо.

В центр блюда выложить жареные грибы.

Равиоли с шампиньонами и сыром

Продукты

2 стакана муки, 200 г шампиньонов, 1 яйцо, 100 г сыра твердых сортов, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень укропа, сметана, соль.

Муку просеять, высыпать горкой в глубокую емкость, в центре сделать углубление и разбить туда яйцо. Добавить соль, примерно 100 мл воды и замесить крутое тесто. Готовое тесто оставить на 10–15 минут для набухания клейковины. Грибы очистить, вымыть и нарезать мелкими кусочками. Лук очистить и нашинковать. Выложить грибы и лук в сковороду с предварительно разогретым растительным маслом и жарить до готовности в течение 10–15 минут, затем остудить. Тесто разделить на две части и раскатать два прямоугольных пласта толщиной около 2 мм. На первый пласт разложить ложкой жаренные с луком грибы таким образом, чтобы оставались одинаковые промежутки. Вторым пластом накрыть начинку, соединить края и специальным ножом разрезать тесто на квадраты. Подготовленные равиоли опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, еще раз довести до кипения и варить на слабом огне до готовности примерно 5–7 минут.

Готовые равиоли выложить на блюдо, посыпать натертым на крупной терке сыром, полить сметаной и украсить зеленью укропа.

В емкость с просеянной мукой разбить яйцо.

В ту же емкость влить воду и замесить тесто.

Подготовленные грибы и лук мелко нарезать.

Разложить грибы на пласт теста.

Накрыть пласт с начинкой вторым пластом.

Разрезать тесто с начинкой на квадраты.

Вареники с вишней

Продукты

200 г муки, 100 мл воды, 220 г сахара, 2 яйца, 600 г вишни, 10 г ванилина, соль по вкусу.

Вишню вымыть, удалить косточки, всыпать 200 г сахара и все тщательно перемешать.

В муку добавить 1 яйцо, оставшийся сахар, воду, соль, ванилин, замесить тесто *(рис. 1)* и оставить его на 20–25 мин. Затем раскатать тесто в пласт толщиной примерно 2–3 мм *(рис. 2)* и с помощью формы (можно использовать стакан) вырезать из него кружочки.

В середину каждого кружочка положить вишневую начинку, смазать края взбитым яйцом и защипнуть.

Поставить вареники на 50–60 минут в холодильник. Варить в подсоленной воде их следует до тех пор, пока они не всплывут.

К столу вареники можно подать со сметаной или сливочным маслом.

Рис. 1.

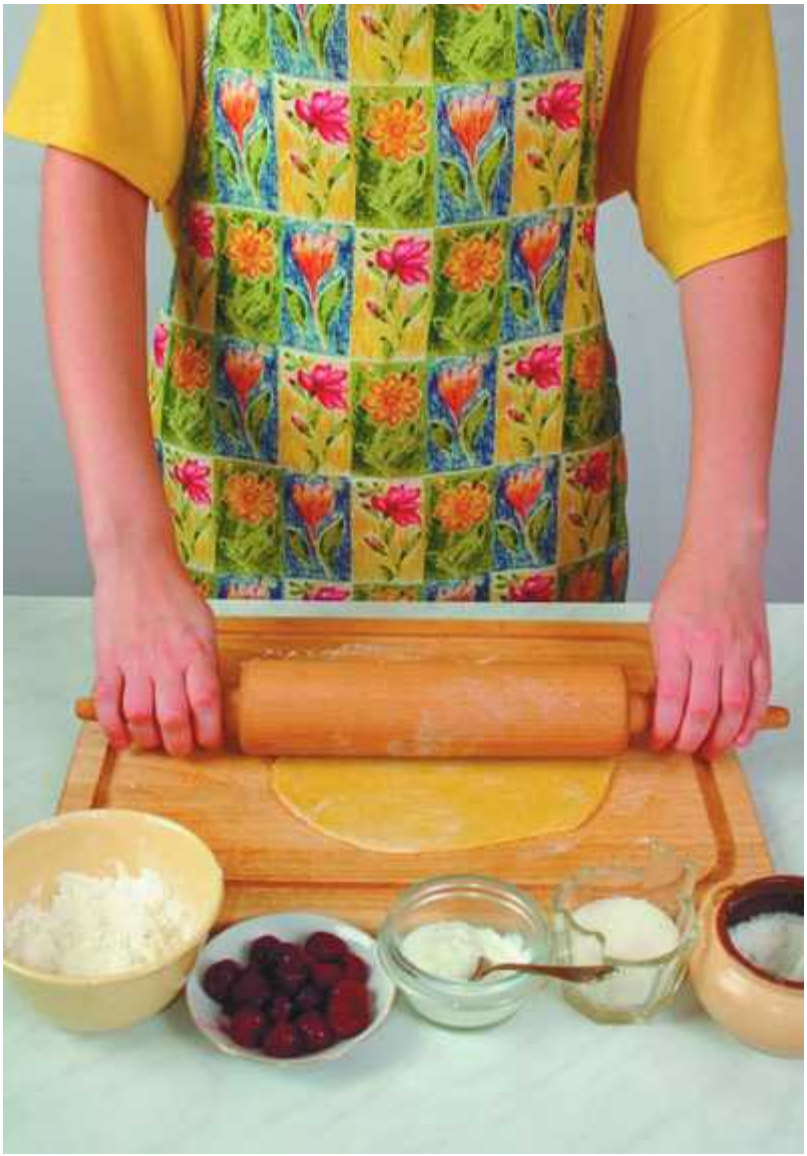


Рис. 2.

Изделия из дрожжевого теста

Пирог «На здоровье»

Продукты

Для теста:

1 1/2 стакана муки, 20 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/4 ч ложки соль.

Для начинки:

250 г кураги, 150 г грецких орехов, 1/2 стакана сиропа абрикосового варенья.

В теплом молоке или воде растворить дрожжи, смешать их с просеянной через сито мукой, добавить соль, сахар, яйцо и вымесить в течение 5–10 минут до получения однородного теста средней консистенции. В конце замеса добавить слегка подогретое сливочное масло и еще раз тщательно перемешать все компоненты. Емкость с тестом накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место подходить. Тем временем приготовить начинку. Для этого курагу промыть горячей водой, обсушить на полотенце, выложить на разделочную доску и нарезать небольшими кусочками. Предварительно очищенные от скорлупы грецкие орехи прокалить в духовке, после чего измельчить с помощью скалки и смешать с нарезанной курагой.

Готовое тесто выложить на посыпанную мукой доску, разделить на две неравные по величине части. Большую часть раскатать в пласт толщиной 1–1,5 см и выложить в смазанную маслом форму так, чтобы края слегка приподнимались. Готовый

пласт теста залить приготовленным из абрикосового варенья сиропом и уложить сверху начинку.

Оставшееся тесто раскатать в тонкую лепешку, нарезать из нее полоски толщиной 1 см и сплести из них косички. Этими косичками выложить поверхность изделия в виде решетки. Края пирога загнуть вовнутрь и закрепить. Поверхность готового изделия смазать маслом и поставить в теплое место для расстойки. Выпекать при температуре 220 °С в течение 20–30 минут.

Пирог «Осенняя сказка»

Продукты

Для теста:

1 1/2 стакана муки, 30 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 60 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/4 ч ложки соли.

Для начинки:

150 г кураги, 150 г крыжовенного варенья.

Просеять часть муки в глубокую чашку, в середине сделать углубление, раскрошить туда дрожжи и влить небольшое количество молока. Полученную кашицу присыпать мукой, посуду прикрыть салфеткой и поставить в теплое место на 10 минут, пока верхний слой кашицы не начнет пузыриться. Добавить в полученную массу сахар, соль, масло, яйцо, оставшуюся часть муки и замесить тесто. Замешивать лучше всего руками, если тесто прилипает к рукам, их можно смазать растительным маслом.

Готовое тесто посыпать предварительно просеянной через сито мукой и оставить в теплом месте для подъема.

Приготовить начинку, для чего промытую и обсушенную на полотенце курагу порезать на мелкие кусочки, крыжовенное варенье откинуть на дуршлаг, чтобы ягоды отделились от сиропа.

Подошедшее тесто разделить на две части. Одну половину раскатать в пласт толщиной 0,4–0,6 см и поместить его в смазанную маслом форму так, чтобы края приподнимались на 2–

3 см.

На поверхность пласта выложить по кругу ягоды крыжовника, затем сделать круг из кураги, снова ряд крыжовника и т. д. Края теста загнуть вовнутрь.

Вторую половину теста разделить на три части, скатать их в тонкие длинные валики, из которых сплести косу.

Полученное украшение выложить по окружности пирога, хорошо закрепляя по краям. Смазать изделие взбитым желтком и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20–25 минут.

Пирог «Персиковый»

Продукты

Для теста:

1 1/2 стакана муки, 25 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки:

350 г консервированных персиков.

Замесить дрожжевое тесто: муку просеять в глубокую посуду, сделать в середине холмика лунку, раскрошить туда дрожжи, залить их небольшим количеством молока и всыпать немного муки с сахаром. Полученную кашицу присыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место.

После того как поверхность кашицы начнет покрываться пузырями, добавить соль, сахар, масло, оставшееся количество муки, яйцо и замесить однородное тесто. Вымесить его до гладкости и оставить в теплом месте подходить. За время брожения тесто необходимо дважды обмять.

Готовое тесто выложить на посыпанную просеянной мукой доску и еще раз обмять. Затем отделить от него небольшую часть, необходимую для украшения.

Оставшееся тесто раскатать в круглый пласт толщиной 0,4–0,6 см и выложить его в предварительно смазанную маслом форму, приподняв края. Консервированные персики откинуть на дуршлаг, чтобы слить лишнюю жидкость, и уложить дольки на

поверхности пласта.

Из теста для украшения приготовить длинную полоску толщиной 0,3 см, по ее краям сделать небольшие надрезы на расстоянии 0,5–0,8 см друг от друга. Полученной косичкой выложить по кругу край пирога, смазать изделие взбитым яйцом и оставить на 15 минут в теплом месте подходить.

Выпекать пирог в течение 25–30 минут при температуре 200–220 °С. Чтобы персики не подгорали, изделие прикрыть сверху промасленной пергаментной бумагой.

Открытый пирог с изюмом и яблоками

Продукты

Для теста:

1 1/2 стакана муки, 10 г дрожжей, 80 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана молока или воды, 3 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

300 г яблок, 150 г изюма.

Для посыпки:

50 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки муки.

Из перечисленных выше ингредиентов замесить тесто по основному рецепту и оставить его на некоторое время подходить. Приготовленное тесто накрыть чистой салфеткой и поставить в теплое место для брожения. Из подошедшего теста раскатать пласт толщиной 1 см и выложить его на промасленный противень, приподняв края примерно на 2 см.

Приготовить начинку: яблоки промыть, вырезать сердцевину, порезать тонкими ломтиками и выложить рядами по всей поверхности уложенного на противень теста. Растереть масло с мукой и сахаром. Полученной кондитерской крошкой посыпать яблоки, сверху распределить вымытый и обсушенный изюм и снова насыпать крошку. Пирог поместить в заранее разогретую до 180–200 °С духовку и выпекать в течение 20–30 минут.

Совет хозяйке

Чем больше влаги содержится в муке, тем меньше жидкости используется в процессе приготовления теста.

Пирог с творожной начинкой

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 20 г дрожжей, 100 г растопленного масла или маргарина, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1/4 ч. ложки соли, 3 ст. ложки сахара.

Для начинки:

2 стакана творога, цедра одного лимона, 3 ст. ложки сахарного песка.

Для посыпки:

80 г сливочного маргарина, 3 ст. ложки сахарной пудры.

Замесить дрожжевое тесто безопарным способом. Для этого сахар, соль и дрожжи развести в подогретой до 30–40 °С жидкости. Вместо молока можно использовать воду, но в этом случае пирог будет не таким румяным и вкусным. Просеянную муку всыпать в основную жидкость, разбить яйцо, тщательно все перемешать и замесить гладкое, однородное, не очень крутое тесто без комков. Оно не должно прилипать к рукам и стенкам посуды. Замешенное тесто оставить в теплом месте подходить. Время от времени его следует обминать. Тесто можно считать готовым, когда оно максимально поднимется. Готовое тесто выложить на посыпанную мукой доску, еще раз обмять его и приступить к разделке.

Приготовить начинку: снять с помощью терки цедру с лимона. Творог смешать с сахаром, всыпать в него натертую

цедру и все перемешать.

Тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 0,5–0,8 см, поместить его на смазанный жиром противень так, чтобы края приподнимались на 2–3 см. Сверху равномерно распределить слой творожной массы. Сливочный маргарин растереть с сахарной пудрой и полученной крошкой посыпать поверхность пирога. Выпекать изделие при температуре 180 °С в течение 25–30 минут.

Пирог с сухофруктами и курагой

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 60 г сливочного масла, 2 яйца, 1 желток, 1 1/2 стакана сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли, 100 г сухофруктов.

Для начинки и посыпки:

2 столовые ложки сахарной пудры, 30 г кураги.

Налить в посуду теплое молоко и растворить в нем дрожжи. Затем всыпать сахарный песок, соль, взбитые яйца, все хорошо перемешать. Промытые, обсушенные на полотенце и нарезанные сухофрукты добавить к перечисленным выше продуктам, всыпать в полученную массу просеянную муку и быстро замесить тесто. Оно должно быть однородным, без комков. В конце замеса влить растопленное масло и слегка перемешать.

Тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. В процессе брожения не менее двух раз сделать обминку теста. Брожение можно считать законченным, когда тесто после максимального подъема начнет опускаться. Подошедшее тесто выложить на посыпанный мукой стол, оставить небольшой кусочек для отделки пирога, а остальную массу раскатать и выложить в смазанную растительным маслом форму. На середину теста выложить промытую и обсушенную курагу и закрыть края пирога.

Тесто, предназначенное для украшения, раскатать в

небольшие жгутики, слегка придавить их пальцем по всей длине, после чего ножом поочередно с каждой стороны надрезать полоски, оставляя середину нетронутой. Из приготовленных таким образом жгутиков сформовать цветочки и выложить по всей окружности теста. Смазать поверхность теста взбитым желтком и поставить форму в нагретую до 220 °C духовку. Выпекать в течение 30–40 минут при умеренной температуре. Готовое изделие остудить и посыпать сахарной пудрой.

Пирог «Аппетитный»

Продукты

Для теста:

1 1/2 стакана муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 70 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки:

180 г изюма, 180 г яблочного варенья.

Часть муки просеять в посуду, в середине сделать углубление, раскрошить в него дрожжи и развести их небольшим количеством теплого молока. Полученную массу слегка присыпать мукой, закрыть посуду крышкой и оставить в теплом месте примерно на 10 минут, пока на поверхности не начнут появляться пузырьки. После этого в опару добавить соль, масло, сахар, оставшуюся муку, яйцо и замесить тесто, после чего поставить его в теплое место подходить.

Изюм перебрать, тщательно промыть в горячей воде и обсушить полотенцем. Яблочное варенье откинуть на дуршлаг, так чтобы стекла лишняя жидкость, после чего яблоки смешать с изюмом.

Тесто разделить на две неравные части, из одной раскатать пласт толщиной 0,6 см и перенести его в смазанную маслом форму, приподняв края на 2 см. Выложить на тесто начинку, края пласта загнуть внутрь и смазать взбитым яйцом.

Вторую половину теста разделить на две части. Из одной

нарезать несколько полосок толщиной с карандаш, от другой отделить немного теста для украшения (листочков), а оставшуюся порцию раскатать в длинный валик и выложить им по окружности край пирога. Полоски в виде решетки уложить вдоль и поперек изделия и закрепить их по краям. Вырезать из теста небольшие ажурные листочки и поместить их на пирог на равном расстоянии друг от друга. Изделие смазать взбитым желтком и поместить в духовку. Выпекать 25–30 минут при температуре 180–200 °С. К столу пирог подавать с горячими сливками, чаем или кофе.

Пирог со смородиной и абрикосами

Продукты

Для теста:

3 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 60 г сливочного масла, 2 яйца, 2 стакана сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки и украшения:

200 г красной или черной смородины, 100 г абрикосов.

В емкость влить теплое молоко и развести в нем дрожжи. Добавить взбитые яйца, сахарный песок или сахарную пудру, соль, затем все хорошо размешать. После полного растворения соли всыпать просеянную муку и замесить тесто.

В конце замеса добавить растопленное сливочное масло и вновь хорошо перемешать. Тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, сделать обминку, после чего вновь поставить его подниматься. Брожение возобновится с новой силой и будет продолжаться еще 30–40 минут.

Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, отделить небольшую часть для украшения, а оставшуюся раскатать в прямоугольную лепешку толщиной около 1 см. Переложить ее на смазанный растительным маслом противень. Сверху по поверхности теста распределить половинки абрикосов и ягоды красной или черной смородины.

Из теста, предназначенного для отделки, раскатать тонкие полоски и сформовать каемку, которой выложить края пирога.

Остальные полоски сформовать в витушки и украсить ими боковые стороны изделия. Поставить противень на 25–30 минут в разогретый до 220 °С духовой шкаф.

Готовность пирога определить с помощью небольшой деревянной палочки. Если после извлечения из пирога она остается сухой, пирог готов.

Пирог с курагой

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 20 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 3 яйца, 60–80 г сливочного масла, 2 стакана сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки и украшения:

100–150 г кураги, 2 столовые ложки сахарной пудры.

В кастрюлю влить теплое молоко и растворить в нем дрожжи, затем добавить взбитые яйца, сахарный песок, соль, все тщательно перемешать. После чего всыпать просеянную муку и замесить не очень крутое тесто. В конце замеса добавить растопленное сливочное масло и слегка размешать. Готовое тесто должно быть однородным и не прилипать к рукам.

Тесто положить в миску, накрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Как только тесто подойдет, сделать его обминку, после этого брожение продолжится с большей силой. Тесто можно считать готовым, когда после максимального подъема начнется его опускание.

Подошедшее тесто выложить на посыпанный мукой стол и разделить на две неравные части, одна из которых пойдет на отделку пирога. Большую часть раскатать в прямоугольную лепешку толщиной 1,5 см.

Затем переложить лепешку на предварительно смазанный растительным маслом противень и оставить на 20 минут

подходить в теплом месте.

После этого на поверхность теста равномерно выложить курагу.

Из оставшейся части теста раскатать пласт и нарезать его тонкими полосками. Из них сделать решетку и разместить ее поверх начинки, затем смазать взбитым яйцом.

После этого поставить противень в предварительно нагретый до температуры 230–250 °С духовой шкаф. Выпекать в течение 25–30 минут. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Грибной пирог

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 40 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1/8 ч. ложки соли.

Для начинки:

450 г сушеных или соленых грибов, 1 головка репчатого лука, 100 г сыра, 25 г сливочного или растительного масла, 2 ч. ложки муки, соль, перец по вкусу.

Тесто замесить по основному рецепту, используя все указанные в рецепте продукты, вымесить его до гладкости и оставить в теплом месте подходить.

Тем временем можно приготовить начинку: промыть сушеные или соленые грибы, слегка просушить, мелко нарезать, обжарить на сковороде в растопленном сливочном или растительном масле. Добавить в полученную массу мелко нарезанный лук, все смешать и слегка обжарить. Посолить, добавить перец по вкусу, в самом конце ввести муку и подержать начинку на слабом огне еще 2–3 минуты.

Готовое тесто выложить на посыпанную мукой разделочную доску, раскатать и аккуратно переложить в форму. Разложить начинку по всей поверхности теста, загнуть края пирога и посыпать сверху натертым на крупной терке сыром. Изделие оставить на 15–20 минут для расстойки. Выпекать в духовке при

температуре 200–210 °С в течение 20–25 минут.

Совет хозяйке

Овощи для начинки лучше всего предварительно отварить или обжарить в масле. В противном случае пирог подгорит, прежде чем сырая начинка станет готовой.

Капустный пирог

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана молока или воды, 80 г сливочного масла, 3 яйца, 2 столовые ложки сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки:

350 г капусты, 2 моркови средних размеров, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 2 яйца.

Из муки, дрожжей, молока, масла, 2 яиц, сахара и соли замесить по основному рецепту дрожжевое тесто. Дрожжи предварительно рекомендуется «подкормить», что позволит тесту быстрее подняться. Вымешанное до гладкости тесто поместить в глубокую миску и, накрыв сухой салфеткой, поставить в теплое место для брожения. В процессе подъема тесто дважды обмять.

Приготовить начинку: мелко нарезанный репчатый лук обжарить на масле до золотистого цвета. Свежую капусту мелко нашинковать, морковь натереть на крупной терке, овощи потушить. Яйца сварить вкрутую и порубить. Все подготовленные продукты соединить и перемешать.

Подошедшее тесто выложить на разделочную доску, посыпанную мукой, разделить на две неравные части, немного теста оставить для украшения пирога. Каждую часть теста раскатать в пласт толщиной 0,5–1 см, один из них выложить на

смазанный небольшим количеством масла противень.

По всей поверхности пирога равномерно распределить начинку, накрыть ее вторым пластом теста и аккуратно защипнуть края изделия. Подготовленный пирог смазать взбитым яйцом и оставить на 10–15 минут в теплом месте, накрыв салфеткой.

Прежде чем ставить изделие в духовку, сделать на верхнем пласте 4–5 небольших проколов.

Выпекать при температуре 210–220 °С в течение 20–25 минут.

Пирог «Лимонный»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 10 г дрожжей, 1/4 стакана молока или воды, 100–150 г сливочного масла, 3 яйца, 2 стакана сахарного песка (или сахарной пудры), 1/4 ч. ложки соли, 2 лимона.

Дрожжи развести в теплом молоке и постепенно ввести их в просеянную муку. Предварительно размягченное сливочное масло тщательно растереть до получения однородной массы, затем смешать с сахарным песком или сахарной пудрой и взбить до полного растворения сахара.

В смесь добавить 2 яйца, соль и перемешать с соком и цедрой 1 лимона. Полученную массу соединить с мукой и дрожжами, все хорошо перемешать и замесить тесто. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. После этого переложить его в чистую миску, накрыть полотенцем или салфеткой и поместить на некоторое время в теплое место для брожения. Готовое тесто выложить на стол, оставить от него небольшой кусочек, необходимый для изготовления украшения.

Остальное тесто разделить на две неравные части. Одну из них раскатать и уложить в смазанную растительным маслом форму, сверху полить лимонным сиропом, приготовленным из пропущенного через мясорубку лимона и сахара.

Вторую часть теста раскатать, уложить сверху на первую и защипнуть края.

Из теста следует также приготовить украшения в виде листочков и стебельков, уложить их сверху на пирог и смазать поверхность предварительно взбитым яйцом.

Форму с изделием поставить в заранее разогретую до 200 °С духовку. Пирог выпекать в течение 30–40 минут. Готовое изделие можно украсить, посыпав сахарной пудрой. В качестве украшения можно использовать также разноцветное драже или сладкую крупу.

Пирог «Улитки»

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка соли.

Разведенные в воде дрожжи добавить в муку. Туда же положить оставшиеся ингредиенты и замесить тесто. Накрыть его крышкой и поместить в теплое место. Тесто можно считать полностью готовым, когда оно максимально поднимется. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, обмять и разделить на восемь равных частей. Из каждой скатать валик длиной 15 см

и свернуть улиткой. Изделия выложить в промасленную форму, смазать поверхность взбитым яйцом и оставить в теплом месте на 10–15 минут для расстойки. Выпекать пирог в разогретой до 200 °C духовке в течение 25–30 минут.

Пирог с грудинкой «Остренький»

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

350 г копченой грудинки, 1 ст. ложка тмина, перец по вкусу.

По основному рецепту замесить тесто, накрыть его полотенцем и оставить в теплом месте для брожения.

Приготовить начинку: мелкими кубиками нарезать копченую грудинку и выложить ее в глубокую тарелку, добавить специи.

Пласт теста выложить на смазанный маслом противень и распределить по поверхности начинку. Пирог накрыть салфеткой и оставить для расстойки. Смазанное яйцом изделие выпекать при температуре 180 ˚С в течение 30 минут.

Пирог с мясной начинкой

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 80 г сливочного масла, 3 яйца, 2 столовые ложки сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки:

300 г филе говядины, 1 головка репчатого лука, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли, перец по вкусу.

Замесить дрожжевое тесто опарным способом. Сначала приготовить опару, для этого молоко или воду немного разогреть, растворить в жидкости дрожжи, всыпать 1/2 часть муки и перемешать (опара по консистенции должна напоминать сметану). Посуду накрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. В зависимости от качества дрожжей и температуры приготовления теста опара увеличится в объеме в несколько раз. Когда она выбродится и немного осядет, положить оставшиеся продукты и замесить тесто с однородной структурой, которое не прилипает к рукам и стенкам посуды. Оставить его в теплом месте подниматься.

В это время приготовить начинку: мясо пропустить через мясорубку, лук порезать, обжарить на сливочном масле и добавить в мясо, посыпать солью, перцем и все хорошо перемешать.

Подошедшее тесто выложить на посыпанную мукой доску,

разделить на две неравные части, каждую из которых раскатать в пласт. Большую по размеру лепешку выложить в смазанную жиром сковороду так, чтобы края приподнимались на 2–3 см над бортами. На тесто положить начинку, разровнять ее и накрыть сверху вторым пластом. Края нижней лепешки загнуть вовнутрь и соединить с краями верхней, изделие смазать взбитым яйцом, сделать в середине небольшое отверстие и оставить на 15 минут для расстойки. Выпекать пирог в течение 25–30 минут при температуре 200–220 °С.

Пирог с рыбной начинкой

Продукты

Для теста:

1 1/2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

180 г филе судака, 2 головки репчатого лука, 1ст. ложка подсолнечного масла.

По основному рецепту из муки, дрожжей, молока, яйца, масла и соли замесить дрожжевое тесто, накрыть его чистой салфеткой и поставить в теплое место подходить. За время брожения тесто нужно 2–3 раза обмять.

Пока тесто подходит, приготовить начинку: филе судака нарезать кусочками, репчатый лук измельчить острым ножом и смешать с рыбой. Начинку выложить на сковороду и обжарить в масле на медленном огне. Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, отделить от него небольшой кусочек для украшения, оставшуюся порцию разделить на две части и раскатать в пласт толщиной 1–1,5 см. Одну из лепешек выложить на промасленную сковороду и распределить по ее поверхности рыбно-луковую начинку, накрыть вторым пластом теста и защипнуть края. Из остатков теста вырезать листики и украсить ими поверхность пирога.

Выпекать изделие в разогретой до 200 °С духовке в течение

25–30 минут.

Совет хозяйке

Для того чтобы пирог выпекался равномерно и подрумянивался со всех сторон, его следует накрыть промасленной пергаментной бумагой.

Пирог с начинкой из картофеля и брынзы

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 70 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

350 г брынзы, 4 крупных клубня картофеля.

По основному рецепту приготовить дрожжевое тесто. Пока тесто подходит, приготовить начинку: картофель очистить, вымыть и просушить, затем вместе с брынзой пропустить через мясорубку. Полученной массе придать форму шарика.

Подошедшее тесто выложить на слегка посыпанный мукой стол и разделить его на две части. Каждую из них раскатать в круглую лепешку. На одну из лепешек выложить скатанную в шарик начинку *(рис. 1)*, сверху накрыть другой лепешкой и закрепить края. Полученное изделие аккуратно, начиная от середины, раскатать в пласт и переложить в форму *(рис. 2)*. Пирог обмазать сливочным маслом, в середине сделать небольшое отверстие и поставить противень в предварительно разогретую до 200–210 °С духовку на 25 минут.

Рис. 1.

Рис. 2.

Пирог с колбасно-луковой начинкой

Продукты

Для теста:

1 1/2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 40 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки:

900 г репчатого лука, 200 г сырокопченой колбасы, 3 яйца, 1 стакан сливок, 2/3 ст. ложки тмина, 3 ст. ложки топленого масла, соль по вкусу.

Из муки, дрожжей, молока, масла, яиц, сахара и соли замесить по основному рецепту дрожжевое тесто. Дрожжи предварительно рекомендуется «подкормить», это позволит тесту быстрее подняться.

Тесто тщательно вымесить. Вымешивают его до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к миске и рукам. Вымешанное до гладкости тесто поместить в глубокую емкость и, накрыв сухой салфеткой, поставить в теплое место для брожения. В процессе подъема тесто дважды обмять.

В то время пока тесто подходит, можно приготовить начинку. Для этого мелко нарезать репчатый лук и сырокопченую колбасу. Лук слегка обжарить в масле до золотистого цвета, яйца взбить в пену, добавить соль, тмин и все смешать с нарезанной колбасой и обжаренным луком. Залить начинку сливками или сметаной и еще раз все ингредиенты тщательно перемешать.

Подошедшее тесто раскатать в широкий пласт толщиной 0,5–

1 см и аккуратно переложить на смазанный маслом противень. После этого равномерно нанести на поверхность пирога заранее приготовленную колбасно-луковую начинку, затем загнуть края теста и оставить изделие для расстойки на 10–15 минут. Выпекать пирог в предварительно разогретой до 210–220 °C духовке в течение 20–25 минут до образования румяной корочки. К столу пирог подавать охлажденным, с молоком, чаем или кофе.

Пирожки с картофельной начинкой

Продукты

Для теста:

3 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока или воды, 60 г сливочного масла, 4 яйца, 3 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

1 кг картофеля, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки молока, 3 головки репчатого лука, 2 сваренных вкрутую яйца, 1/2 ч. ложки соли.

В теплом молоке или воде растворить дрожжи, в эту же емкость влить 3 взбитых яйца, добавить соль, сахар и хорошо размешать. Полученную смесь ввести в просеянную муку и замесить тесто. В конце замеса влить растопленное масло и слегка перемешать.

Тесто накрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Когда оно подойдет, сделать обминку и снова поставить подниматься. Приготовить начинку следующим образом: картофель отварить до готовности, добавить в него теплое молоко, сливочное масло и сделать пюре.

В готовую массу положить обжаренный лук и мелко нарезанные вареные яйца, посолить и все хорошо перемешать.

Выброженное тесто выложить на посыпанный мукой стол и разделить на 20 частей. Каждую скатать в шарик и оставить на 15 минут для подъема. Подошедшие булочки раскатать скалкой в

лепешки, причем края их должны быть тоньше, чем середина. На середину каждой лепешки выложить начинку, защипнуть края и уложить их швом вниз на смазанный растительным маслом противень, так чтобы они не соприкасались друг с другом.

Изделия оставить для расстойки на 10 минут, затем смазать взбитым яйцом и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф.

Выпекать пирожки при температуре 230–250 °С в течение 20–25 минут.

Пирожки с мясом и рисом «От любимой бабушки»

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 20 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

250 г филе говядины, 1 стакан риса, 60 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1/2 ч. ложки соли, перец по вкусу.

По основному рецепту из молока, дрожжей, муки, яйца, сахара и соли замесить дрожжевое тесто, в конце замеса добавить сливочное масло, слегка перемешать тесто и поставить в теплое место подходить.

Пока тесто поднимается, приготовить начинку: вымытое, нарезанное на небольшие кусочки и отваренное мясо остудить и пропустить через мясорубку. Рис промыть в холодной воде, отварить до полуготовности, лук обжарить на масле и смешать все с мясом. Добавить соль, молотый перец и еще раз тщательно перемешать начинку. Готовое тесто разделить на 20 равных частей, каждую из которых раскатать в круглую лепешку. Выложить на лепешки начинку, соединить и защипнуть края. Пирожки поместить на промасленный противень, смазать взбитым яйцом и оставить для расстойки в теплом месте.

Выпекать в течение 20 минут при температуре 180–200 °С.

Совет хозяйке

Жареные пирожки будут иметь хрустящую корочку и станут более аппетитными, если их жарить в смеси растительного и топленого масла, взятых в соотношении 1 л растительного масла к 200 г топленого.

Пирожки с рисом и яйцом

Продукты

Для теста:

7 стаканов муки, 40 г дрожжей, 1 1/2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 чайная ложка соли.

Для начинки:

1 стакан риса, 2 стакана воды, 50 г сливочного масла, 4 яйца, 1 пучок зеленого лука, 1 ч. ложка соли.

По основному рецепту замесить тесто. Пока оно поднимается, приготовить начинку: отваренный до полуготовности рис смешать с нашинкованным зеленым луком и яйцами, добавить

соль и тщательно перемешать. Тесто выложить на доску, разделить на 40 равных частей. Каждую из них раскатать в лепешки, положить на них начинку, края лепешек соединить и защипнуть. Пирожки выпекать 15–20 минут.

Пирожки с морковной начинкой

Продукты

Для теста:

7 стаканов муки, 40 г дрожжей, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

600 г моркови, 150 г сливочного масла, 4 ст. ложки сахарного песка.

По основному рецепту замесить дрожжевое тесто. Для начинки: отварить морковь, натереть ее на крупной терке, добавить сахар, растопленное сливочное масло и все тщательно

перемешать. Подошедшее тесто разделить на 40 равных частей, каждую из которых сформовать в шарик и раскатать в небольшую лепешку. На лепешки выложить начинку и слепить пирожки. После расстойки пирожки выпекать 20–25 минут при температуре 180–200 °C.

Плетенки с посыпкой

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 65 г сливочного масла, 1 стакан молока или воды, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли.

Для посыпки:

40 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахарного песка, 2 столовые ложки муки, 1 желток.

В теплом молоке или воде развести дрожжи, небольшими порциями всыпать сахар, соль, вбить яйцо, все тщательно перемешать и ввести в просеянную муку. Добавить сливочное масло и замесить тесто однородной консистенции.

Тесто поместить в теплое место для брожения и затем 2–3 раза произвести обминку. Подошедшее тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на 10 равных кусочков и раскатать в лепешки диаметром 15 см и толщиной 1 см. Смазать поверхность каждой лепешки взбитым желтком или сливочным маслом.

Одну сторону раскатанного теста завернуть вовнутрь в виде рулетика, а на другой сделать на одинаковом расстоянии друг от друга три надреза. Завернуть вторую часть лепешки, уложить надрезанные полоски крест-накрест друг на друга и закрепить. В этом случае плетеная косичка получится только на одной стороне изделия; чтобы сделать плетенку двусторонней, следует вырезать

треугольные кусочки на второй части изделия.

Поверхности плетенок смазать взбитым яйцом, выложить на противень и поставить на 20–25 минут в разогретую до 200 °C духовку.

Готовые изделия слегка остудить и украсить посыпкой, приготовленной следующим образом: масло настругать тонкими пластинками, смешать с сахаром, мукой и взбитым яичным желтком, после чего все ингредиенты тщательно растереть до образования мелкой крошки.

Ватрушки с творогом и изюмом

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 15 г дрожжей, 70 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

1 1/2 стакана творога, 70 г изюма, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахарного песка (или сахарной пудры), соль по вкусу.

Тесто замесить безопарным способом: в слегка подогретом молоке развести дрожжи, после чего добавить все перечисленные выше ингредиенты. Все хорошо перемешать. Вымешанное тесто поставить в теплое место для брожения, за время которого 2–3 раза произвести обминку. Готовое тесто выложить на посыпанную мукой разделочную доску, раскатать в жгут и нарезать небольшими кусочками. Из них сформовать круглые шарики, уложить их на присыпанную мукой доску и поставить в теплое место на 15 минут для расстойки.

В то время пока тесто расстаивается, можно приготовить начинку. Для этого изюм перебрать, тщательно промыть под струей теплой воды, выложить на чистую салфетку или полотенце и просушить. Нежирный творог растереть с помощью деревянной лопатки до мелкой крошки, добавить в полученную массу предварительно взбитое венчиком яйцо, сахар (сахарную пудру),

приготовленный изюм и все тщательно перемешать.

Расстоявшиеся шарики из теста (булочки) выложить на смазанный маслом противень, донышком небольшого стакана или концом скалки сделать в центре каждой булочки небольшое углубление и наполнить полученную выемку приготовленной начинкой. Ватрушки смазать яйцом, поставить противень в разогретую до 230 °С духовку и выпекать в течение 20 минут до образования румяной корочки.

Ватрушки с сыром

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 10 г дрожжей, 1 стакан молока, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки:

1 стакан творога, 200 г сыра твердых сортов, 2 яйца, 1 пучок зелени, 1/8 ч. ложки соли.

В теплом молоке растворить дрожжи, затем добавить оставшиеся из указанных ингредиентов. Замесить тесто, накрыть его полотенцем и поставить в теплое место для брожения, во время которого нужно 2–3 раза сделать обминку. Приготовить начинку. Для этого сыр натереть на терке и смешать с заранее протертым творогом. В полученную массу добавить мелко нарезанные вареные яйца, рубленую зелень, соль и все тщательно перемешать.

Готовое тесто выложить на слегка посыпанный мукой стол, раскатать в жгут, разрезать его на 10 частей, сформовать из них шарики, положить на смазанный растительным маслом противень и оставить расстаиваться на 15 минут. По истечении указанного времени сделать в середине каждого шарика углубление и положить туда начинку. Края ватрушек смазать желтком, после чего выложить изделия на противень и оставить еще на 10 минут для расстойки. Выпекать изделия в течение 15–20 минут при

температуре 200–210 °С.

Совет хозяйке

Качество изделий из дрожжевого теста будет значительно лучше, если предварительно скатать кусочки теста в шарики кругообразными движениями на слегка смазанной маслом доске.

Булочки с шоколадной помадкой

Продукты

Для теста:

3 1/2 стакана муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока или воды, 80 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли.

Для помадки:

2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 стакана молока или сиропа, 1 ст. ложка какао-порошка, 5 капель разведенной лимонной кислоты, 4 г ванилина.

Растворить дрожжи в небольшом количестве молока или воды, добавить соль, сахар, взбитые яйца, хорошо перемешать. После этого всыпать муку и замесить тесто. В конце замеса влить растопленное сливочное масло или маргарин, слегка перемешать. Посуду с тестом накрыть крышкой и поставить в теплое место подходить. В процессе брожения теста необходимо не менее двух раз произвести его обминку.

На посыпанный мукой стол выложить тесто, разделить его на 20 частей. Каждый кусочек теста скатать в шарик, переложить на предварительно смазанный маслом противень и оставить на 15–20 минут для подъема. Когда булочки подойдут, поставить их в разогретую духовку и выпекать в течение 15–20 минут при средней температуре (190–200 °С).

Приготовить помадку: сахарный песок растворить в горячем молоке, поставить на умеренный огонь и при непрерывном помешивании довести до кипения. Когда сахар растворится в

воде, нагрев увеличить и варить смесь, уже не помешивая. Снять помадку с огня и быстро охладить, для чего поставить емкость в таз с холодной водой.

Теплую массу взбивать до тех пор, пока она не станет белого цвета, затем добавить какао-порошок, ванилин, лимонную кислоту и перемешать. На готовые булочки нанести помадку, равномерно распределить ее по поверхности изделия и охладить.

Булочки с ванильной помадкой

Продукты

Для теста:

3 1/2 стакана муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока или воды, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для помадки:

1 стакан сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 5 г ванилина.

Смешав все перечисленные ингредиенты, замесить по основному рецепту дрожжевое тесто. Перед окончанием замеса добавить размягченное сливочное масло и еще раз все аккуратно перемешать. Тесто поместить в глубокую емкость и, накрыв салфеткой, поставить в теплое место на 40–50 минут.

Пока тесто подходит, приготовить помадку: высыпать в глубокую миску сахарную пудру и ванилин, тщательно размять со сливочным маслом. Добавить подогретое молоко, еще раз перемешать помадку и, поставив ее на огонь, довести до кипения.

Готовый сироп снять с огня, остудить до 30–40 °С и взбить миксером (можно также воспользоваться веселкой). Взбивать следует до тех пор, пока сироп не загустеет и не приобретет беловатый оттенок. Приготовленную таким образом помадку переложить в отдельную миску и, накрыв влажной марлей, оставить на несколько часов.

Тем временем можно заняться выпечкой булочек:

подошедшее тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на 15 одинаковых частей и сформовать из каждой аккуратную булочку. Готовые изделия переложить на смазанный маслом противень и оставить для расстойки на 15–20 минут. Затем поместить булочки на 20 минут в разогретую до 210–220 °С духовку.

Готовые булочки переложить на широкое блюдо, слегка охладить и обмазать помадкой. Изделия можно подавать к столу, когда помадка немного подсохнет.

Булочки «Сиамские близнецы»

Продукты

Для теста:

3 стакана муки, 30 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 80 г сливочного масла, 3 яйца, 4 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

1 стакан вишневого варенья или свежей вишни без косточек.

Дрожжи растереть с небольшим количеством сахара, смешать с 1/3 частью требуемого количества муки, залить водой или молоком и замесить тесто. Сверху толстым слоем насыпать муку.

Накрыть миску с приготовленным тестом полотенцем и поместить на 15–20 минут в теплое место. По истечении положенного времени добавить в приготовленную смесь 2 яйца, оставшуюся часть муки, сахара и положить соль. Тесто месить до тех пор, пока оно не станет однородным и не перестанет прилипать к рукам и стенкам миски. Готовое тесто покрыть тонким слоем растопленного сливочного масла и оставить в теплом месте для брожения.

Для ускорения процесса приготовления тесто можно замешивать не поэтапно, а используя сразу все указанные в рецепте продукты, а разделку проводить уже после того, как оно поднимется.

Пока тесто подходит, приготовить начинку: вишневое варенье откинуть на дуршлаг и удалить сироп. Если вместо варенья

используется свежая вишня, ягоды нужно отделить от косточек, после чего смешать их с 50–100 г сахара.

Подошедшее тесто выложить на посыпанную мукой доску и разделить на 10 равных частей. Сформовать булочки, каждую из которых раскатать в лепешку толщиной 1 см, положить начинку и соединить края. Поместить готовые изделия на промасленный противень, смазать взбитым яйцом и оставить на 10–15 минут в тепле. Выпекать при температуре 200 °С в течение 30–35 минут.

Из указанных в рецепте ингредиентов приготовить тесто, переложить его в чистую посуду и оставить на некоторое время в теплом месте для брожения.

Подошедшее тесто выложить на слегка посыпанную мукой доску и разделить его на 10 равных частей. Сформовать из них булочки.

Из приготовленных булочек сделать лепешки толщиной 1 см. На них положить начинку и затем соединить их края.

Готовые изделия переложить на промасленный противень (сковороду), смазать их взбитым яйцом и оставить на 10–15 минут в тепле для расстойки.

Маковые бантики

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 60 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли, 5 ст. ложек мака.

Из муки, дрожжей, молока, 2 яиц, сахара и соли замесить по основному рецепту дрожжевое тесто. В конце замеса добавить размягченное сливочное масло или маргарин, насыпать мак и еще раз тщательно вымесить тесто. После этого поместить его в глубокую посуду, накрыть чистой салфеткой и поставить в теплое место для брожения.

Спустя 50 минут, после того как тесто поднимется, взбить его и вновь поместить в теплое место. Подошедшее тесто выложить на слегка посыпанный мукой стол, раскатать в длинный жгут и разделить на 15 одинаковых кусочков, каждому из которых придать форму лепешки диаметром 8–10 см. Яйцо, предназначенное для смазки, взбить с сахаром.

Полученной смесью аккуратно обмазать поверхность каждого изделия, сверху равномерно посыпать маком и свернуть лепешки пополам так, чтобы получился полумесяц.

Посередине и по краю каждого полумесяца на расстоянии 1 см друг от друга ножом сделать по два надреза длиной не более 2–2,5 см. Края каждого полумесяца слегка свести, а вырезанную полоску наложить сверху — поперек лепешки. Бантик готов.

Подготовленные таким образом изделия переложить на предварительно смазанный размягченным сливочным маслом противень и оставить на некоторое время в теплом месте для расстойки.

Спустя 20 минут бантики повторно смазать взбитым яйцом, после чего поместить противень с изделиями в разогретую до 210 °C духовку примерно на 20–25 минут. Готовые бантики переложить на широкое блюдо и подать к столу. Перед подачей маковые бантики можно посыпать сахарной пудрой.

Булочки с изюмом

Продукты

Для теста:

1 1/2 стакана муки, 30 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана молока или воды, 3 яйца, 1 стакан сахара, сода на кончике ножа, 180 г изюма, 2 г ванилина, 1/4 ч. ложки соли.

В теплом молоке или воде растворить дрожжи, добавить соль, сахарный песок, яйца, соду, ванилин и все перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. В конце замеса добавить подогретое масло и изюм. Готовое тесто накрыть салфеткой и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, сделать обминку, затем снова поставить его подниматься. Тесто разделить на 10 равных частей, из каждой скатать шарик, уложить его на смазанный маслом противень и поставить в теплое место для

расстойки на 20 минут. Булочки поместить на противень и смазать желтком. Выпекать в течение 10–15 минут при температуре 240–260 °С.

Булочка с маком и орехами

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 10 г дрожжей, 1/2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 стакана сахарного песка, 1/4 ч. ложки ванильного сахара, 1/4 ч. ложки соли.

Для посыпки:

100 г мака, 3 ст. ложки сахарного песка, 50 г жареного измельченного арахиса.

Из перечисленных выше ингредиентов приготовить дрожжевое тесто. Оставить его в теплом месте для брожения, во время которого 2–3 раза произвести обминку. Готовое тесто выложить на стол, раскатать лепешку, равномерно насыпать мак, сахарный песок, после чего сформовать булочку. Смазанную

яйцом булочку посыпать жареным арахисом и маком и поместить на 15–20 минут в духовку, разогретую до 220 °С.

Булочки с изюмом и курагой

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 25 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 80 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 3 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

100 г изюма, 100 г кураги.

Замесить дрожжевое тесто безопарным способом. Для этого в глубокую емкость налить слегка подогретое молоко или воду, раскрошить туда дрожжи и растворить их. Разбить яйца, всыпать муку, сахар, соль и все перемешивать до тех пор, пока не получится однородное крутое тесто.

Сливочное масло или маргарин подогреть и добавить в тесто в конце замеса. Тесто переложить в чистую посуду, плотно накрыть крышкой и поставить в теплое место подходить. Спустя некоторое время, когда тесто сильно поднимется, обмять его и снова оставить в теплом месте примерно на 40–50 минут. Тесто можно считать готовым только тогда, когда после максимального подъема начнется его опускание.

В то время пока тесто подходит, приготовить начинку, для чего изюм и курагу перебрать, промыть в проточной теплой воде, просушить на полотенце, затем мелко нарезать и разделить на 10 равных порционных частей (по количеству изделий).

Готовое тесто выложить на слегка посыпанный мукой стол,

разделить на порции, раскатать в лепешки и в каждую из них поместить начинку. На двух противоположных краях лепешки сделать надрезы длиной не более 2–3 см, просунуть один край изделия в отверстие другого и закрепить по бокам.

Полученное изделие смазать взбитым желтком, выложить на противень и оставить на 15–20 минут для расстойки.

Выпекать булочки с курагой и изюмом в течение 30–35 минут в духовке, разогретой до 200 °С.

Булочки с сосиской

Продукты

Для теста:

4 стакана муки, 30 г дрожжей, 1 стакан воды, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

15 сосисок.

По основному рецепту из предложенных ингредиентов замесить дрожжевое тесто. Вымешанное до гладкости тесто переложить в глубокую посуду и, накрыв салфеткой, оставить в теплом месте на 40–50 минут. Подошедшее тесто выложить на стол и раскатать пласт толщиной 0,5 см, придав ему четырехугольную форму, после чего разрезать его острым и слегка смазанным растительным маслом ножом на 15 одинаковых полосок шириной 2 см *(рис. 1)*.

Каждую сосиску вымыть теплой водой и, не просушив, обмотать по всей длине полоской теста *(рис. 2)*. Подготовленные булочки выложить на смазанный небольшим количеством масла противень и оставить на 10–15 минут расстаиваться. По прошествии отведенного времени аккуратно смазать каждую булочку взбитым яйцом и поставить противень в разогретую до 220 °С духовку. Выпекать в течение 20–25 минут до появления румяной корочки.

Рис. 1.

Рис. 2.

Булочки «Море улыбок»

Продукты

Для теста:

3 стакана муки, 20 г дрожжей, 80 г сливочного масла, 1 1/4 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для украшения:

100 г мака.

Из перечисленных выше ингредиентов замесить тесто, хорошо его вымесить. Емкость с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Готовое тесто разделить на 15 частей, сформовать из них шарики и дать им подойти. Затем каждый

слегка раскатать скалкой и посыпать маком или корицей. После чего сформовать из лепешек булочки.

После расстойки изделия смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут.

Булочки для сандвичей

Продукты

Для теста:

4 стакана муки, 30 г дрожжей, 1/2 стакана молока или воды, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Из указанных в перечне продуктов замесить тесто. В конце замешивания добавить разогретое сливочное масло. Вымешанное тесто прикрыть салфеткой и поставить в теплое место подходить. Поднимающееся тесто несколько раз обмять, после чего выложить на посыпанную мукой доску. Тесто разделить на 10 частей, раскатать лепешки овальной формы, каждую из которых свернуть

таким образом, чтобы получилась вытянутая булочка.

Изделия смазать яйцом, выложить на промасленный противень и оставить в теплом месте на 10–15 минут. Выпекать при температуре 220 °С в течение 20–25 минут.

Крендель «Забавный»

Продукты

Для теста:

3 стакана муки, 20 г дрожжей, 1/2 стакана молока или воды, 100 г сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 3 ст. ложки сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли.

Растворить дрожжи в небольшом количестве теплого молока, добавить соль, сахарный песок, взбитые яйца и все хорошо перемешать. После этого всыпать просеянную муку и замесить тесто. Месить тесто следует до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и миске.

В конце замеса влить растопленное сливочное масло или маргарин и еще раз тщательно перемешать все компоненты.

Приготовленное тесто переложить в чистую посуду, накрыть чистой салфеткой и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, произвести его обминку. В процессе брожения тесто должно подойти не менее двух раз.

Готовое тесто разделить на 20 одинаковых частей. Каждую из них раскатать в валик и сплести его в крендель. Готовое изделие смазать взбитым желтком, уложить на промасленный противень и оставить еще на 15 минут.

По истечении указанного времени поместить противень с кренделем в разогретую духовку. Выпекать изделие в течение 15–20 минут в духовке, разогретой до 190–200 °С, до приобретения

золотистого цвета.

Совет хозяйке

Для того чтобы тесто стало более пластичным, одно яйцо можно заменить водой, но в этом случае тесто может получиться менее вкусным.

Пасхальный кулич

Продукты

Для теста:

800 г муки, 35 г дрожжей, 1 1/4 стакана молока, 280 г сливочного масла или маргарина, 5 яиц, 1–2 стакана сахарного песка, 25 г рома или коньяка, 120 г изюма, 40 г цукатов, 50 г лимонной или апельсиновой цедры, 1/2 ч. ложки соли.

Для глазури и украшения:

1 стакан сахарного песка или сахарной пудры, 3 яйца, цветная кокосовая стружка или специальная посыпка для куличей.

В теплом молоке растворить дрожжи, добавить половину предусмотренного в рецепте количества муки, немного сахара, все тщательно перемешать и поставить опару в теплое место. Готовую опару смешать с солью, сахаром, яйцами, добавить ром или коньяк, просеянную муку, масло или маргарин и замесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения и время от времени производить обминку.

В готовое тесто добавить промытый и высушенный на полотенце изюм, цукаты, цедру и еще раз все аккуратно перемешать.

Тесто разложить по формам, дно которых следует предварительно прикрыть промасленной пергаментной бумагой, а бока смазать жиром и посыпать панировочными сухарями. При заполнении формы на 1/3 высоты тесто получится более пышным, а на 1/2 высоты — плотным. Сформованные куличи

выдержать в течение 10–15 минут в теплом месте, смазать взбитым яйцом и поместить в разогретую духовку. Выпекать в течение 45–50 минут при температуре 180–190 °С. Верхнюю часть каждого изделия можно накрыть смоченной водой пергаментной бумагой. Благодаря этой предосторожности изделие не подгорит и приобретет румяную корочку. Готовые куличи теплыми покрыть сверху глазурью, приготовленной из сахара и яиц, и украсить разноцветной кокосовой стружкой или специальной посыпкой.

Маковая коса

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана молока или воды, 30 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 ст. ложка мака, 1/2 стакана сахара, 1 ч. ложка соли.

Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом. Для этого в емкость для замешивания теста налить нагретую до 30–40 °С жидкость (молоко или воду). В отдельную емкость налить небольшое количество молока, после чего развести в нем дрожжи, туда же добавить соль, сахар, взбитые в пену яйца и влить оставшуюся часть молока или воды.

Муку просеять через сито. Это делают для того, чтобы удалить комки и различные примеси. После этого высыпать муку в приготовленную ранее основную массу и замесить тесто. Тесто нужно вымешивать до однородной консистенции. В конце замеса добавить масло или маргарин и вновь все хорошо перемешать. Тесто считается правильно замешанным только в том случае, если оно не прилипает к посуде и рукам. Готовое тесто переложить в чистую емкость, накрыть его сверху чистой салфеткой или полотенцем и оставить для подхода в теплом месте. Во время брожения тесто необходимо несколько раз обмять. При этом нужно учитывать то обстоятельство, что при избытке соли тесто плохо бродит, в результате выпечка получается бледной, с характерным соленым привкусом и кажется непропеченной. Улучшить качество теста можно, добавив

в него дополнительную порцию теста без соли.

Подошедшее тесто выложить на предварительно слегка посыпанную мукой доску, еще раз обмять и разделить на три части, каждую из которых скатать в валик длиной 10–15 см. Валики соединить с одного конца, сплести в косичку, смазать поверхность взбитым желтком и посыпать маком. Выпекать маковую косу в течение 20–30 минут в духовке, разогретой до 200–220 °С.

Косичка с изюмом

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 10 г дрожжей, 1/2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка или сахарной пудры, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

150 г изюма, 1 ст. ложка сахарного песка или сахарной пудры.

В емкость вылить слегка подогретое (но не горячее) молоко, раскрошить и развести в нем дрожжи, добавить соль, сахар, яйца, муку и замесить однородное, без комков, не очень густое тесто.

В конце замешивания влить подогретое сливочное масло, все тщательно перемешать, накрыть крышкой и поставить в теплое место подходить.

После того как тесто поднимется, выложить его на слегка посыпанную мукой доску и хорошо обмять. Данную процедуру следует повторить еще два раза. После того как тесто перестанет подниматься, обмять его снова и только тогда приступить к разделке. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной не более 0,5 см, его поверхность смазать предварительно взбитым желтком и посыпать сахарным песком или сахарной пудрой. Далее по поверхности пласта равномерно распределить изюм, который нужно предварительно перебрать, промыть под струей теплой воды и просушить на полотенце.

Одной стороной пласта прикрыть изюм, на другой на одинаковом расстоянии друг от друга сделать надрезы, длина

которых не должна превышать 5 см.

После этого завернуть вторую сторону пласта и положить надрезанные полоски крест-накрест друг на друга. Поверхность приготовленной косички смазать взбитым яйцом, изделие выложить на смазанный сливочным маслом противень и затем поместить его в заранее разогретую духовку. Выпекать косичку лучше всего при температуре 200 °С в течение 25–30 минут.

Приготовленное тесто выложить на слегка посыпанный мукой стол и раскатать его в пласт, толщина которого не должна превышать 0,5 см.

Поверхность пласта смазать взбитым желтком и посыпать сахарным песком или сахарной пудрой. На пласт выложить изюм, который нужно предварительно перебрать, промыть под струей теплой воды и просушить на полотенце.

Одной стороной пласта прикрыть изюм, на другой на одинаковом расстоянии друг от друга сделать надрезы, длина которых не должна превышать 5 см.

Завернуть вторую сторону приготовленного пласта и положить надрезанные полоски крест-накрест друг на друга.

Косичка с халвой

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока или воды, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка или сахарной пудры, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

200 г халвы.

В теплом (но не горячем) молоке растворить измельченные дрожжи, всыпать соль, сахар, предварительно взбитые в пену яйца. Все ингредиенты хорошо перемешать. Полученную смесь вылить в заранее просеянную через сито муку и замесить тесто. Его необходимо вымешивать до тех пор, пока масса не приобретет однородную консистенцию и перестанет прилипать к посуде и рукам.

Приготовленное тесто переложить в чистую посуду, накрыть крышкой либо чистой салфеткой или полотенцем и поставить в теплое место для брожения. После того как тесто подойдет, сделать его обминку, от этого брожение возобновится с новой силой.

За время подъема тесто должно подняться не менее двух раз, столько же следует производить и его обминку.

Готовое тесто выложить на предварительно слегка посыпанный просеянной мукой стол или доску, разделить его на необходимое количество частей (по числу изделий), каждую из

которых раскатать в овальную лепешку толщиной не более 0,5 см.

На середину лепешки по всей ее длине выложить нарезанную мелкими кусочками халву. С помощью ножа обе стороны лепешки надрезать на полоски, после чего сплести косичку.

Изделия уложить на смазанный маслом противень так, чтобы они не соприкасались друг с другом, и дать им постоять еще 15 минут. После этого смазать косички взбитым желтком и поставить в разогретую духовку. Выпекать при температуре 180–200 °С в течение 15–20 минут.

Плетеная косичка с курагой или изюмом

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 90 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 стакан сахарного песка или сахарной пудры, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

100 г кураги или изюма, 1 ст. ложка сахарного песка или сахарной пудры.

В приготовленную емкость налить теплое (не горячее) молоко и развести в нем измельченные дрожжи, добавить взбитые в пену яйца, соль, сахарный песок или сахарную пудру. Все ингредиенты тщательно перемешать. Полученную массу ввести в предварительно просеянную через сито муку и замесить однородное тесто. В конце замеса добавить растопленное сливочное масло. Тесто следует вымешивать до тех пор, пока масса не станет однородной, без комочков и не перестанет прилипать к емкости.

Тесто переложить в чистую миску, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, сделать обминку и снова поставить подходить. Обминку нужно произвести дважды.

Готовое тесто выложить на посыпанный просеянной мукой стол и разделить на 15 равных частей. Каждую из них раскатать в небольшую по размерам лепешку, сверху положить курагу или

изюм, посыпать сахарной пудрой и сплести косичку. Противень смазать растительным маслом и выложить на него сформованные изделия. Оставить их на 15 минут для расстойки.

После этого изделие смазать взбитым яичным желтком. Противень с плетенками поместить в разогретый до 200 °C духовой шкаф и выпекать в течение 15–25 минут. Готовые изделия можно посыпать сахарным песком или сахарной пудрой.

Рогалики с арахисом

Продукты

Для теста:

3 стакана муки, 40 г дрожжей, 1 стакан молока, 50–70 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для глазури:

1 стакан сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 2 белка, 1/2 ч. ложки ванильной пудры.

Для украшения:

80 г жареного арахиса.

Развести дрожжи в небольшом количестве молока, добавить сахарный песок, соль, взбитые яйца, все перемешать. Всыпать просеянную муку и замесить тесто. В конце замеса влить растопленное масло и хорошо перемешать. Тесто должно быть однородной консистенции, без комков.

Положить тесто в посуду, накрыть полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Когда оно достаточно поднимется, сделать обминку и снова поставить подниматься.

Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на 10 частей и сформовать из них шарики. Каждый шарик скатать в валик, после чего свернуть его, но так, чтобы оба конца были тоньше, чем середина. Сформованные рогалики положить на смазанный растительным маслом противень и дать подойти в течение 15 минут.

Приготовить глазурь следующим образом: сахарную пудру

взбить с белками до образования густой массы. Сливочное масло тщательно растереть, при перемешивании соединить его со взбитыми белками, затем всыпать ванильную пудру и хорошо перемешать. Изделия поставить в предварительно разогретый духовой шкаф. Выпекать в течение 10–15 минут при средней температуре. На выпеченные и охлажденные рогалики нанести глазурь и посыпать изделия жареным арахисом.

Маковые рогалики

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 20 г дрожжей, 1/2 стакана молока или воды, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка или сахарной пудры, 1 столовая ложка мака, 1/2 ч. ложки соли.

Из перечисленных выше ингредиентов замесить дрожжевое тесто безопарным способом. Для этого молоко или воду нагреть до температуры 30 °С, раскрошить туда дрожжи и, постоянно помешивая, растворить их. Приготовленную смесь вылить в просеянную через сито муку, добавить туда взбитые в пену яйца, соль, сахарный песок или сахарную пудру, мак и вымесить до получения однородного, не очень крутого теста.

В конце замеса ввести предварительно слегка подогретое (но не кипящее) сливочное масло, еще раз перемешать тесто. Переложить его в чистую посуду, накрыть крышкой и поставить в теплое место подходить. В то время пока тесто подходит, нужно дважды произвести обминку.

Хорошо поднявшееся тесто выложить на сухую, посыпанную мукой доску или на стол и приступить к разделке. Тесто разделить на четыре равные части, из каждой с помощью скалки сделать лепешку овальной формы, после чего скрутить ее в рулет и согнуть дугой.

Готовые рогалики выложить на предварительно смазанный сливочным маслом противень и поместить на 10–15 минут в

теплое место для расстойки. После этого смазать изделия взбитым в пену яйцом и поставить на 15–20 минут в заранее разогретую до 200–220 °С духовку.

Готовые изделия смазать яйцом, переложить на промасленный противень и дать расстояться в течение 20–25 минут. По прошествии этого времени противень с рогаликами поставить в разогретую до 200–210 °С духовку. Выпекать в течение 15–20 минут, после чего горячими подавать к столу.

Маковые рогалики с начинкой

Продукты

Для опары:

1 стакан муки, 30 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 1/2 стакана воды или молока.

Для теста:

2 стакана муки, 60–80 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сливок или воды, 2 яйца, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 столовая ложка мака 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

100 г сливового или абрикосового повидла.

Приготовить опару, накрыть посуду крышкой и поставить опару в теплое место для брожения примерно на 30 минут. Добавить все остальные продукты, указанные в рецептуре.

Замесить тесто, выложить его на стол и вымешивать до тех пор, пока оно не станет однородным. Переложить его в посуду, закрыть крышкой и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, обмять его. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, разрезать на треугольники так, чтобы боковые стороны получились удлиненными. На середину каждого треугольника положить начинку. Надрезать короткую сторону и свернуть тесто с начинкой в рогалик. Переложить изделия на смазанный маслом противень и оставить на 15 минут. После этого поместить противень в нагретую духовку и выпекать в

течение 10–15 минут при температуре 220 °С.

Совет хозяйке

Жиры в дрожжевое тесто лучше класть в конце замеса или при обминке теста. В этом случае тесто лучше поднимается, а его качество улучшается.

Рогалики с изюмом и орехами

Продукты

Для теста:

4 стакана муки, 40 г дрожжей, 1 стакан молока, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 3 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

200 г изюма, 180 г грецких орехов, 4 ст. ложки сахарного песка.

В теплом молоке развести дрожжи, смешать их с мукой, яйцами, сахаром и солью и замесить дрожжевое тесто. Перед окончанием замеса добавить размягченное сливочное масло и поставить тесто в теплое место подниматься. Приготовить начинку: очищенные ядра грецкого ореха измельчить, добавить промытый и просушенный изюм, засыпать полученную массу сахаром и перемешать. Подошедшее тесто переложить на стол или посыпанную мукой доску, разделить на 15 равных частей, каждую из которых раскатать в круглую лепешку диаметром 8–10 см *(рис. 1),* положить начинку и закатать в форме рогалика *(рис. 2)*.

Готовые изделия смазать яйцом, переложить на противень и дать расстояться 20–25 минут. По прошествии этого времени противень с рогаликами поставить в разогретую до 200–210 °С духовку. Выпекать в течение 15–20 минут. К столу подавать

горячими.

Рис. 1.

Рис. 2.

Рогалики с тмином

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 60 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 столовая ложка тмина, 1/2 ч. ложки соли.

По основному рецепту из указанных выше ингредиентов замесить дрожжевое тесто. Тщательно вымешанное тесто накрыть чистым полотенцем и оставить для подхода в теплом месте. За время брожения тесто нужно дважды обмять. Подошедшее тесто выложить на стол и раскатать в круглый пласт толщиной 1 см.

Острым ножом разрезать пласт на шесть одинаковых кусков треугольной формы. Каждый треугольник посыпать тмином, скрутить в рулет и придать ему форму рогалика.

После расстойки изделия выпекать при температуре 210–220 °С в течение 20–25 минут.

Завитушки

Продукты

Для теста:

4 стакана муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана сахарного песка, 1/3 ч. ложки соли.

Из муки, дрожжей, молока, яиц, масла, соли и сахара замесить дрожжевое тесто. Вымешанное до гладкости, не прилипающее к рукам тесто оставить на 40–45 минут в теплом месте. Подошедшее тесто переложить на стол и, раскатав толстой полосой, разделить на 5 одинаковых кусков, из каждого сделать

валик длиной 10 см, диаметром 2 см. Валикам придать форму завитушек. Изделия выложить на противень, смазанный маслом, и оставить на 25–30 минут в теплом месте для того, чтобы они расстоялись. Смазать завитушки взбитым яйцом и равномерно «припудрить» сахаром. Выпекать в разогретой до 190–200 °C духовке в течение 20–25 минут.

Завитушка с маком

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 10 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 1 стакан воды или молока, 1 стакан сахарного песка или сахарной пудры, 2 ст. ложки мака, 1 яйцо, 1/4 ч. ложки соли.

Измельченные дрожжи развести в подогретом молоке или воде, добавить половину указанного в рецепте количества сахарного песка или сахарной пудры и небольшое количество муки. Все ингредиенты тщательно перемешать и поставить приготовленную таким образом опару на некоторое время (до тех пор, пока первоначальный объем теста не увеличится в 3 раза) в теплое место.

«Подкормленные» дрожжи ввести в предварительно просеянную через сито и высыпанную на стол горкой муку, добавить слегка разогретое сливочное масло, соль и замесить дрожжевое тесто. Его следует вымешивать, пока оно не станет однородным и не перестанет прилипать к рукам и миске.

Тесто переложить в чистую посуду, накрыть его чистой салфеткой или полотенцем и вновь поставить в теплое место подниматься. За время брожения тесто следует 2–3 раза обмять.

Готовое, хорошо выброженное тесто раскатать в пласт толщиной не более 1 см, обильно посыпать маком и сахарным песком или сахарной пудрой, после чего нарезать на узкие полоски и сплести их. Полученные косички осторожно растянуть

и свернуть таким образом, чтобы получились плетеные завитушки.

Сформованные таким образом завитушки переложить на предварительно смазанный сливочным маслом противень, дать немного расстояться. После расстойки изделия смазать взбитым в пену яйцом и поместить в заранее разогретый до 200 °С духовой шкаф. Выпекать завитушки с маком лучше всего в течение 10–15 минут, до тех пор, пока они не приобретут золотистый цвет.

Пицца с сырокопченой колбасой

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана сахара, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

6 помидоров среднего размера, 100 г сырокопченой колбасы, 90 г тертого сыра, 2 стручка сладкого перца, 2–3 головки репчатого лука, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 5 ст. ложек оливкового масла.

Растворить дрожжи в небольшом количестве молока, всыпать туда же соль, сахар, влить взбитые яйца и оставшуюся часть молока, все тщательно перемешать. Ввести полученную смесь в просеянную муку и замесить тесто. В конце замеса влить растительное масло и слегка перемешать.

Тесто необходимо вымешать до получения однородной массы, после чего накрыть его полотенцем и поставить в теплое место подниматься. Продолжительность процесса брожения теста можно регулировать с помощью изменения дозировки дрожжей и температурных условий. Нормальной температурой для брожения теста является 28 °С, если температура будет ниже, процесс замедлится, а если выше, то, соответственно, ускорится. Выброженное тесто раскатать в лепешку толщиной около 1,5 см, переложить ее в смазанную маслом форму и дать подойти 15

минут. Тем временем приготовить начинку. Для этого вымыть помидоры, ошпарить их горячей водой, снять кожицу, нарезать на тонкие ломтики и плотно уложить на тесто. Сверху на них выложить нарезанную колбасу, сладкий перец, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром и зеленью.

После этого сбрызнуть оливковым маслом и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф. Выпекать пиццу в течение 20–30 минут при температуре 180–200 °С.

Пицца с грибами

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки растительного или сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

6 помидоров, 200 г белых грибов, 90 г тертого сыра, 2 головки репчатого лука, 5 ст. ложек оливкового масла, 1 пучок зелени, 1/3 ч. ложки соли, перец по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, для этого растворить в небольшом количестве теплого молока дрожжи, затем всыпать сахарный песок, соль, влить предварительно взбитое яйцо и все перемешать. Полученную смесь ввести в просеянную через сито муку и замесить тесто. В конце замеса добавить растительное масло, еще раз перемешать тесто. Затем переложить его в чистую миску, накрыть салфеткой или полотенцем и поставить в теплое место подниматься. В процессе брожения рекомендуется не менее 2 раз сделать обминку теста.

Готовое тесто раскатать в лепешку толщиной около 1 см и положить ее в заранее смазанную растительным или размягченным сливочным маслом форму. Выложить на тесто начинку, приготовленную следующим образом: грибы промыть в холодной воде, очистить, поварить в подсоленной воде 10 минут, после чего нарезать на небольшие кусочки и положить на

лепешку.

С вымытых помидоров снять кожицу, нарезать на тонкие ломтики и выложить на грибы. На помидоры сверху поместить колечки обжаренного лука. Сыр натереть на крупной терке и посыпать им помидоры, добавить измельченную зелень, соль и молотый перец. Уложенные продукты сбрызнуть оливковым маслом и поместить на противень с пиццей на 25–30 минут в предварительно нагретую духовку.

Пицца вегетарианская

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана молока, 3 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

5 помидоров средней величины, 200 г сыра, 3 головки репчатого лука, 50 г оливок, 2 стручка сладкого перца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 5 ст. ложек оливкового масла, 1/2 ч. ложки соли, перец по вкусу.

Налить в посуду теплое молоко, растворить в нем дрожжи, добавить соль, сахарный песок, яйца, муку и замесить однородное тесто. В конце замеса влить растопленное масло, перемешать массу еще раз, накрыть посуду полотенцем и поставить в теплое место подниматься. Когда тесто подойдет, сделать обминку, затем снова поставить для брожения, за время которого тесто должно подняться не менее двух раз.

Выброженное тесто выложить на посыпанный мукой стол и раскатать в круглую лепешку толщиной 1–1,5 см. Переложить ее в смазанную растительным маслом форму и оставить подходить в течение 15 минут. Приготовить начинку. Для этого нарезать соломкой сладкий перец, помидоры промыть в холодной воде, затем ошпарить, снять с них кожицу, нарезать кружочками, лук и оливки порезать кольцами. На выложенный в форму пласт теста

ингредиенты для начинки выложить в такой последовательности: сначала сладкий перец, поверх него — помидоры, затем — оливки и предварительно обжаренный в масле до золотистого цвета репчатый лук. Пиццу посыпать тертым сыром, посолить, поперчить, обильно посыпать зеленью и сбрызнуть оливковым маслом. Форму поставить в предварительно нагретый духовой шкаф. Выпекать пиццу в течение 20–25 минут при температуре 190–200 °С, подавать к столу лучше горячей.

Изделия из бездрожжевого теста

Пирог с ореховой начинкой «Графский»

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 90 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

180 г грецких орехов, 90 г сливочного масла, 1/2 стакана сливок, 4 ст. ложки сахарного песка.

Приготовить необходимые для замешивания теста продукты. Обычно их количество продуктов для песочного теста отмеряется по принципу: одна часть сахара, две части жира и три части муки.

Муку просеять через сито на доску, сделать в середине углубление и положить в него сахар, яйцо, соль, настругать туда сильно охлажденное масло и холодными руками быстро замесить песочное тесто.

Вымешанное до гладкости тесто на некоторое время поместить в холодильник, затем выложить на слегка посыпанную мукой доску, разделить на две неравные части. Меньшую по величине порцию завернуть в фольгу и положить в холодильник.

Другую часть раскатать в круглый пласт толщиной 0,5–1 см и поместить его в приготовленную форму (ее не следует ничем смазывать, так как тесто содержит достаточно жира).

Очищенные от скорлупы грецкие орехи прокалить в духовке, измельчить и выложить на тесто. Сахар растворить в воде, поставить на сильный огонь, довести смесь до кипения, снять

образовавшуюся пену и сварить густой сироп. Добавить в него сливки, сливочное масло, все тщательно перемешать и залить полученной смесью орехи.

Сверху начинку накрыть вторым пластом теста, закрепить края и смазать пирог взбитым в пену яйцом. Поместить изделие в заранее разогретую духовку и выпекать в течение 20 минут при температуре 230–250 °С.

Лимонный пирог «К чаю»

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 110 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарного песка или сахарной пудры, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки:

2 лимона, 2 стакана сахарного песка или сахарной пудры.

Для посыпки:

2 ст. ложки сахарной пудры.

Масло, сахар, соль и яйцо размешать в приготовленной посуде до получения однородной массы и полного растворения крупинок сахара. Просеять через сито муку, влить в нее массу и замесить песочное тесто. Яйца можно частично заменить желтками, это придаст тесту большую рассыпчатость и нежность.

Тесто поместить в холодильник на 40 минут.

Тем временем приготовить начинку. Для этого лимоны тщательно вымыть, обсушить на полотенце и пропустить один из них на мясорубке. Для того чтобы получить сироп, массу необходимо смешать с сахаром или сахарной пудрой. Второй лимон нарезать дольками.

По истечении указанного времени готовое тесто разделить на две части, из каждой раскатать пласты толщиной не более 0,3–0,4 см (тесто лучше раскатывать на сухой доске без добавления муки).

Один пласт выложить на сковороду так, чтобы его края приподнимались над бортами, и затем вылить на него приготовленный ранее сахарно-лимонный сироп. Прикрыть начинку вторым пластом и закрепить края пирога. Нарезанный дольками лимон выложить на поверхность изделия.

Форму с пирогом поместить в разогретую духовку. Выпекать в течение 10–15 минут при температуре 220–230 °С, готовое, слегка охлажденное изделие посыпать сахарной пудрой.

Пирог с повидлом «Стряпуха»

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 160 г сливочного масла или маргарина, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 2 яйца, 2 стакана сахарного песка, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1/2 ч. ложки молотой гвоздики, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

1 стакан яблочного или сливового повидла, 150 г грецких орехов, 50 г брусники, 1 ч. ложка молотой корицы.

В глубокой емкости вбить яйца, всыпать сахарный песок и взбить до полного растворения сахара. Добавить размягченное масло или маргарин, ванильный сахар, соду, соль и все тщательно размешать.

Полученную массу ввести в просеянную муку, добавить молотую гвоздику и быстро замесить тесто.

От готового теста отделить небольшой кусок для отделки пирога, завернуть обе части в фольгу и поместить в холодильную камеру.

Приготовить начинку: грецкие орехи очистить от кожицы, для чего поместить их на несколько минут в подсоленную воду, откинуть на дуршлаг, дав возможность стечь воде, высыпать на противень и прокалить в духовом шкафу. Приготовленные таким образом орехи измельчить, смешать с повидлом и ягодами брусники и посыпать полученную массу молотой корицей. Вместо

повидла можно использовать любое варенье, слив из него предварительно сироп. Готовое тесто раскатать в лепешку толщиной 1 см и поместить в форму. Сверху равномерно выложить начинку, края теста поднять на начинку и зафиксировать в таком положении.

Вторую половину теста раскатать, нарезать полосками и покрыть ими пирог в виде решетки. Готовое изделие смазать взбитым желтком и поставить форму в разогретую духовку. Выпекать при температуре 180–200 °С в течение 25–30 минут.

Пирог «Для любимого мужа»

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 180 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

180 г копченой грудинки, 150 г тертого твердого сыра, 1 стакан сливок, 2 яйца, 1 ч. ложка соли.

Из указанных выше ингредиентов замесить песочное тесто. Натертый на крупной терке сыр смешать с мелко нарезанной грудинкой. В массу вбить яйца, влить сливки, добавить соль и все

тщательно перемешать. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,4–0,8 см и переложить в форму. Сверху выложить начинку. Выпекать пирог в течение 15–20 минут в духовом шкафу, предварительно разогретом до 220–230 °С.

Пирог с изюмом «Новоселье»

Продукты

Для теста:

3 стакана муки, 260 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 1/2 стакана сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки:

250 г изюма, 250 г повидла, 2 ст. ложки молотой корицы.

Из указанных продуктов замесить тесто, накрыть его салфеткой и положить на 40 минут в холодильник.

Изюм смешать с повидлом и корицей. Охлажденное тесто выложить на доску, разделить на две равные части и раскатать в

прямоугольные пласты. Один пласт выложить на смоченный водой противень, так чтобы края приподнимались на 3 см. Выложить на него начинку, накрыть сверху вторым пластом. Выпекать пирог 20 минут при температуре 220–230 °С.

Яблочный пирог

Продукты

Для теста:

3 стакана муки, 180 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 1/2 стакана сметаны, 4 ст. ложки сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки:

700 г яблок, 150 г фундука, 80 г изюма, 4 ст. ложки сахарного песка, сок и цедра 1 лимона, 1 ч. ложка молотой корицы.

Муку просеять и смешать с содой. Предварительно размягченное сливочное масло или маргарин растереть до образования однородной массы, добавить в нее взбитые яйца с сахаром, сметану и соль. Все хорошо вымесить, после этого всыпать муку и замесить песочное тесто. Поместить его на некоторое время в прохладное место. Готовое тесто разделить на две неравные части, одна из которых пойдет на отделку пирога (ее снова положить в холодильную камеру). Большую часть теста раскатать в лепешку толщиной около 1,5 см и уложить в слегка смазанный растительным маслом противень.

Приготовить начинку. Для этого яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать мелкими кусочками. Добавить измельченный фундук, цедру и сок лимона, вымытый и обсушенный изюм, молотую корицу и все хорошо перемешать.

На лепешку из теста выложить приготовленную начинку, равномерно распределить ее по всей поверхности изделия. Края

теста поднять на начинку и зафиксировать.

После этого раскатать оставшуюся часть теста и вырезать из нее полоски, с помощью которых покрыть пирог в виде решетки. Смазать изделие взбитым в крепкую пену яйцом и поставить в заранее разогретую духовку.

Выпекать пирог в течение 20–25 минут при температуре 180–200 ˚С.

Песочное печенье с орехами

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 130 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 стакана сахарного песка или сахарной пудры, 100 г измельченных орехов (арахис), 1/4 ч. ложки соли.

Снять с орехов кожицу. Для того чтобы облегчить данную процедуру, лучше всего приготовленные орехи поместить на несколько минут в кипящую воду. Очищенные орехи прокалить в духовом шкафу, предварительно нагретом до 80 °С, и затем измельчить с помощью терки.

Для того чтобы удалить различные примеси, муку просеять через сито на стол или доску и сформировать горку. В середине образовавшегося холмика муки сделать лунку, всыпать туда сахарный песок или сахарную пудру, соль, положить наструганное или нарезанное тонкими пластинками предварительно замороженное сливочное масло, после чего добавить измельченные орехи и быстро замесить тесто холодными руками. Затем скатать его в шар, завернуть в фольгу и поставить на некоторое время в холодильник вылежаться.

По истечении назначенного времени чистую доску или стол слегка посыпать просеянной через сито мукой, выложить на нее приготовленное тесто и раскатать его в пласт толщиной не более 0,5–0,8 см.

С помощью формочек вырезать различные изделия. Они

могут иметь вид сердечек, звездочек или каких-либо геометрических фигур.

Поверхность подготовленного таким образом печенья смазать взбитым в пену яйцом, после чего выложить на сухой, чистый противень на некотором расстоянии друг от друга и поместить в заранее разогретую духовку.

Выпекать печенье с орехами лучше всего при температуре не выше 230 °C в течение 10–15 минут. Готовое печенье можно покрыть глазурью, приготовленной по основному рецепту.

Печенье с начинкой из яблочного мармелада

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сахарного песка или сахарной пудры, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки:

200 г яблочного мармелада.

Сливочное масло поместить в морозилку. После того как оно охладится и затвердеет, настругать его соломкой или потереть на крупной терке либо нарезать тонкими пластинками. Для того чтобы освободить муку от различных примесей, просеять ее через сито. Затем добавить сливочное масло, сахарный песок или сахарную пудру, ванильный сахар, предварительно взбитые в пену яйца, соль и замесить песочное тесто. Завернуть его в лист фольги и поместить на некоторое время в холодильник.

Песочное тесто можно разделывать сразу после замешивания, не помещая в холодильник, однако из охлажденного теста при дальнейшей разделке легче будет формовать изделия.

Готовое, выдержанное в холодильнике тесто выложить на слегка посыпанную просеянной через сито мукой доску или стол, раскатать в пласт толщиной не более 0,5–0,7 см и с помощью специальных формочек вырезать кружочки с гофрированными

краями. На каждом из полученных кружков сделать по пять выемок в виде сердечек. После этого выложить сформованные изделия на сухой, чистый противень и поставить в заранее разогретую до 200 °С духовку на 10–15 минут.

Подрумяненное печенье остудить и разделить на порции из расчета 2 кружочка на одно готовое печенье, смазать одно из них приготовленным яблочным мармеладом и прикрыть сверху вторым кружком. В таком виде и подавать к столу.

Рулетное печенье с повидлом

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 200 г масла, 4 желтка, 1 стакан сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара,1 стакан вишневого или сливового повидла, 1/4 ч. ложки соли.

Для желе:

3 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка желатина, 1 стакан воды, 80 г вина или фруктового сока, 8 капель раствора лимонной кислоты.

Масло, использующееся для приготовления теста, должно быть сильно охлажденным. Муку просеять через сито и высыпать на стол или доску горкой, в серединке холмика сделать небольшое углубление, всыпать в него соль, ванильный сахар, добавить размягченное масло. Желтки растереть с сахаром и добавить в основную массу. Холодными руками быстро замесить песочное тесто и положить его в прохладное место. Охлажденное тесто выложить на посыпанную мукой разделочную доску, раскатать его в пласт толщиной 0,5–0,7 см, нанести на поверхность слой повидла и скрутить тесто в рулет. Положить его на противень и выпекать в нагретой до 220 °С духовке до готовности. Для приготовления желе желатин промыть в холодной воде и залить прохладной кипяченой водой. Когда желатин набухнет, смешать его с сахаром, лимонной кислотой и поставить на огонь. Помешивая, довести до кипения, удалить

пену, влить вино или сок и все тщательно перемешать. В желе можно добавить различные ароматические вещества и пищевую краску.

Готовое желе охладить до тягучего состояния, выложить в кондитерский мешочек, нанести на поверхность рулета в виде полосок, после чего фигурным ножом разрезать рулет на отдельные порции. Можно украсить изделие и полосками из растопленного шоколада, только в этом случае придется воспользоваться кондитерским шприцем.

Печенье «Клубничное»

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 4 желтка, 1 стакан сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки и посыпки:

200 г клубничного повидла, 1/2 стакана крупнокристаллического сахара.

Для того чтобы тесто было более качественным, муку рекомендуется просеять, даже если в ней нет каких—либо примесей. В середине холмика сделать углубление, всыпать в него сахарный песок, ванильный сахар, ввести размягченное сливочное масло, взбитые желтки и холодными руками быстро замесить тесто. Не нужно забывать, что песочное тесто, в отличие от дрожжевого, любит холод. Когда тесто станет гладким и однородным, завернуть его в фольгу и поместить на некоторое время в прохладное место.

Охлажденное тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1,5–2 см. С помощью фигурного ножа разрезать тесто на полоски размером 10 х 30 см, смазать каждую клубничным повидлом и свернуть в рулет. Приготовленные изделия выложить на противень, смазать взбитым желтком, поместить на 10–15 минут в разогретый до 200 °С духовой шкаф. Готовые изделия можно посыпать сверху сахаром.

Совет хозяйке

Сахар при выпечке мучных изделий является незаменимым продуктом. Его можно растирать с желтками, взбивать с белками, варить из него сироп, взбивать с маслом, смешивать с орехами и просто добавлять в тесто.

Ореховые крендели

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 150 г сливочного масла или сливочного маргарина, 2 яйца, 4 ст. ложки сахарного песка или сахарной пудры, 2 ч. ложки ванильного сахара, 1/4 ч. ложки соли.

Для посыпки:

80 г измельченных грецких орехов, 2 ст. ложки ванильного сахара.

Для того чтобы очистить муку от различных примесей и комков, просеять ее через сито. Смешать муку с сахарным песком или сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить взбитые в пену яйца, соль, предварительно размягченное сливочное масло или маргарин и замесить песочное тесто. Его нужно вымешивать до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. После этого завернуть тесто в лист фольги и поставить на 30–40 минут в прохладное место.

По истечении назначенного времени готовое тесто разделить на 8 равных частей, после чего раскатать каждую из них в нетолстый жгут длиной примерно 20 см и сформовать крендели, соединив концы каждого жгута посередине.

Приготовленные изделия уложить на сухой, чистый противень, смазать предварительно взбитым в пену яйцом и посыпать сверху измельченными и заранее обжаренными ядрами грецких орехов.

Противень с кренделями поместить в нагретый духовой шкаф. Выпекать изделия лучше всего в течение 15–20 минут при температуре не выше 200–230 °С.

Готовые ореховые крендели снять с противня (при этом не следует допускать того, чтобы крендели полностью остыли, в противном случае застывший жир, содержащийся в большом количестве в изделиях из песочного теста, затруднит процедуру снятия), выложить на красивое блюдо, остудить и посыпать ванильным сахаром.

Смешать муку с сахарным песком или сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить взбитые в пену яйца, соль, предварительно размягченное сливочное масло или маргарин и замесить песочное тесто.

После вымешивания готовое тесто завернуть в приготовленный лист фольги и затем поместить его на 30–40 минут в прохладное место.

Раскатать каждую часть теста в нетолстый жгут длиной примерно 20 см и сформовать крендели, соединив концы каждого жгута посередине.

Изделия уложить на противень, смазать взбитым в пену яйцом и посыпать сверху измельченными и заранее обжаренными ядрами грецких орехов.

Яблочные корзиночки

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 200 г сливочного масла или сливочного маргарина, 1/3 чайной ложки питьевой соды, 2 яйца, 1 стакан сахарного песка или сахарной пудры, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки:

450 г яблочного повидла, 150 г грецких орехов.

Из предварительно просеянной через сито муки, сливочного масла или маргарина, соды (погасить в кипящей воде или уксусной эссенции), взбитых в крепкую пену яиц, сахарного песка или сахарной пудры и соли замесить по основному рецепту песочное тесто. Вымешивать его нужно до получения однородной массы без комков.

После этого завернуть тесто в приготовленный лист фольги и положить холодильную камеру на 30–40 минут. Тем временем заняться приготовлением начинки. Грецкие орехи очистить от скорлупы, прокалить на сковороде, растолочь в ступке и смешать с яблочным повидлом.

Готовое, охлажденное тесто освободить от фольги и разделить на три равные части. Две из них раскатать в большие лепешки толщиной 0,6–0,8 см и вырезать из полученных пластов с помощью стакана или формочки 15 кружков. Уложить их в формочки с гофрированными стенками, заранее смазанные небольшим количеством масла. Начинить корзиночки яблочным

повидлом с орехами.

Оставшийся валик раскатать в тонкую лепешку и вырезать кружки диаметром не более 6 см. Этими кружками сверху покрыть каждую корзиночку и закрепить края изделий.

Поставить корзиночки в духовку, предварительно разогретую до температуры 210–220 °С, и выпекать в течение 20–25 минут. Вынимать готовые изделия из формочек следует только после того, как они немного остынут.

Корзиночки с кремом

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 180 г сливочного масла или маргарина, 1/3 ч. ложки соды, 1 яйцо, 3 столовые ложки сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли.

Для крема:

4 белка, 7 ст. ложек сахарного песка или сахарной пудры, 6 капель разведенной лимонной кислоты, пищевые красители.

Сливочное масло или маргарин растереть с сахаром, ввести яйцо, соль и все тщательно перемешать. Муку просеять с содой и соединить с приготовленной ранее смесью. Полученную массу аккуратно перемешать, завернуть в фольгу и поместить на 30–40 минут в холодильник. Охлажденное тесто выложить на посыпанный небольшим количеством муки стол, раскатать в длинный валик и разделить на 10 одинаковых кусочков, немного оставить для ручек корзинок. Поместить порции теста в смазанные растительным маслом гофрированные формочки и плотно прижать к стенкам. Корзиночки расставить на противне, поместить в разогретый до 200 °С духовой шкаф и выпекать в течение 20 минут.

Тесто, предназначенное для ручек корзинок, скатать в валики и испечь в духовке. Крем приготовить следующим образом: белки вылить в глубокую емкость и взбить металлическим венчиком до загустения. В полученную массу, не прекращая взбивания, ввести

небольшими порциями сахарную пудру или измельченный сахарный песок, затем добавить лимонную кислоту и еще раз все тщательно перемешать.

Крем разделить на несколько частей, в одну из них добавить краситель розового цвета, в другую — зеленого, а третью оставить белой. Готовые корзиночки заполнить приготовленным кремом, в качестве украшения можно использовать специальную посыпку, разноцветную кокосовую стружку или шоколадную глазурь.

Орешки со сгущенным молоком

Продукты

Для теста:

2 1/2 стакана муки, 200 г сливочного масла или сливочного маргарина, 2 яйца, 1/2 стакана сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки:

400 мл сгущенного молока, 150 г измельченных грецких орехов.

Приготовить все необходимые продукты. Муку просеять через сито и высыпать на доску или стол горкой. В середину холмика положить размягченное сливочное масло или маргарин, сахарный песок, ванильный сахар, взбитые в пену яйца, соль и замесить песочное тесто. Завернуть его в лист фольги и поставить на некоторое время в прохладное место. Охлажденное тесто выложить на доску, скатать из него шарики величиной с крупную вишню. Шарики из теста не стоит делать слишком большими, так как при выпечке лишнее тесто вылезет за пределы формы, но и слишком маленькими шарики не должны быть, поскольку в этом случае края изделий получатся неровными и неправильной формы.

Раскатанное тесто распределить по приготовленным формочкам со смазанными жиром стенками и выпекать в разогретой до 200 °С духовке до золотистого цвета.

Приготовить начинку. Для этого банку со сгущенным

молоком поместить в глубокую емкость, полностью залить ее водой и поставить на огонь. Довести до кипения и варить 30 минут с закрытой крышкой.

Готовую начинку охладить, смешать с измельченными ядрами грецких орехов и начинить полученной смесью изделия.

Сделать это можно следующим образом: готовые изделия разрезать острым ножом пополам, на каждую часть нанести крем и соединить половинки орешка.

«Новогодние шишки»

Продукты

Для теста:

2 1/4 стакана муки, 170 г сливочного масла или сливочного маргарина, 2 яйца, 1/2 стакана сахарного песка, 1 ч. ложка ванилина, 4 столовые ложки воды, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки:

380 мл сгущенного молока, 1/2 стакана измельченного миндаля.

Просеянную муку смешать с сахаром и солью и ввести разведенный в теплой кипяченой воде ванилин, вбить яйца и добавить предварительно размягченное сливочное масло. Все ингредиенты тщательно перемешать до получения однородного некрутого теста. После этого завернуть тесто в приготовленный лист фольги и положить на 30 минут в холодильник.

Готовое холодное тесто выложить на слегка посыпанную просеянной мукой разделочную доску или стол, разделить на небольшие порции, после чего скатать каждую из них в шарик величиной с вишню и выложить в формочки.

Шарики не должны быть слишком большими, так как тесто в процессе выпечки увеличивается в объеме и может вылезти за пределы формы, испортив тем самым внешний вид изделия. Формы с тестом поместить в разогретую до 200 ˚С духовку и выпекать в течение 15 минут до готовности.

Пока шишки пекутся, приготовить начинку. Для этого банку

со сгущенным молоком поместить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 30–40 минут с закрытой крышкой.

Полученную массу остудить и взбить до загустения, затем ввести измельченный миндаль и еще раз все перемешать.

Готовой начинкой начинить выпеченные и разрезанные пополам шарики, соединить обе половинки и выложить полученные шишки на красивое блюдо. К столу подавать с теплым молоком или сливками.

Кекс «Апельсиновый»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 180 г сливочного масла, 3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1/8 ч. ложки соли, 1/2 пакетика ванильного сахара, сок и цедра 1 апельсина, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Масло растереть с сахарным песком добела, добавить апельсиновую цедру и сок, соль и ванильный сахар. В отдельной посуде взбить яйца и смешать их с подготовленной смесью. Полученную массу аккуратно ввести в смешанную с крахмалом муку и замесить тесто. Дать ему вылежаться в прохладном месте

и приступить к разделке. Готовое тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму на 3/4 ее высоты. Духовку предварительно разогреть до 180–200 °С и поставить в нее на 50–60 минут кекс.

Кекс «Классический»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 180 г сливочного масла, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 2 яйца, 2 стакана сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 пакетика ванильного сахара, сок и цедра 1 лимона, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Сливочное масло растереть с сахарным песком до образования однородной массы, добавить туда яйца, соль, ванильный сахар, сок и цедру лимона. Муку смешать с крахмалом, всыпать в полученную массу и замесить тесто. Готовое тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную

панировочными сухарями форму, заполнив ее на 3/4 высоты, и поставить в разогретый духовой шкаф. Выпекать при температуре 180–200 °С в течение 50–60 минут. Готовый, слегка остуженный кекс можно украсить глазурью, помадкой или просто посыпать сахарной пудрой.

Банановый кекс

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 200 г сливочного масла, сливочного маргарина и кулинарного жира, 3 ст. ложки картофельного крахмала, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 3 яйца, 2 стакана сахарного песка или сахарной пудры, 1/2 пакетика ванильного сахара, 2 банана средней величины, 100 г грецких орехов, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка растительного масла.

Размягченное сливочное масло, маргарин или кулинарный жир растереть с сахарным песком или сахарной пудрой до получения однородной воздушной массы.

После этого добавить в полученную смесь нарезанные маленькими кусочками бананы и измельченные и предварительно обжаренные ядра грецких орехов. В отдельной посуде взбить в крепкую пену яйца, осторожно ввести их в подготовленную фруктово-масляную смесь, добавить ванильный сахар и все перемешать. Готовую массу соединить с просеянной через сито мукой, смешанной с питьевой содой, погашенной в кипящей воде или уксусной эссенции, и картофельным крахмалом.

Песочное тесто следует вымешивать до получения массы с однородной структурой. Готовое тесто поставить на 30–40 минут в холодильник.

По истечении назначенного времени охлажденное тесто выложить в предварительно смазанную растительным или

размягченным сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, заполнив ее на 3/4 высоты.

Поставить изделие в заранее разогретый духовой шкаф и выпекать в течение 40–60 минут при температуре не более 190–200 °С.

Готовый банановый кекс украсить, посыпав сахарной пудрой или панировочными сухарями и небольшими кусочками банана.

К столу кекс рекомендуется подавать с теплым молоком или сливками.

Персиковые кексы

Продукты

Для теста:

3 ст. ложки муки, 1 ч. ложка питьевой соды, 160 г сливочного масла, сливочного маргарина или кулинарного жира, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 2 ст. ложки молока или сливок, 3 желтка, 2 ст. ложки растительного масла, 1 1/2 стакана сахарного песка или сахарной пудры, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Для украшения:

8 половинок консервированных или свежих персиков.

Растереть яичные желтки с сахарным песком или сахарной пудрой в крепкую пену, добавить размягченное сливочное масло, маргарин или кулинарный жир, ванильный сахар и все тщательно перемешать.

Соединить полученную массу с просеянной через сито мукой, заранее смешанной с питьевой содой, предварительно погашенной в кипящей воде или уксусной эссенции, и крахмалом, залить смесь молоком или сливками и замесить песочное тесто.

Тесто завернуть в лист фольги и поместить его на 40–45 минут в прохладное место.

Готовое, охлажденное тесто выложить на слегка присыпанную просеянной через сито мукой разделочную доску или стол, разделить его на 8 равных порций и поместить каждую из них в смазанные растительным или размягченным сливочным

маслом формочки, при этом заполнив их на 3/4 высоты. Сверху на тесто положить персики.

Свежие фрукты нуждаются в предварительной обработке. Персики положить в посуду, залить сахарным сиропом и тушить на медленном огне до размягчения.

На каждый кекс положить по половинке персика и поместить противень с выставленными на него формочками в разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекать кексы в течение 20–25 минут. К столу подавать слегка охлажденными.

Желтки с сахарным песком или сахарной пудрой взбить в крепкую пену, добавить масло, маргарин или кулинарный жир, ванильный сахар и все тщательно перемешать. Соединить полученную массу с просеянной через сито мукой, смешанной с питьевой содой и крахмалом.

Приготовленное из указанных ингредиентов песочное тесто завернуть в лист фольги и поместить его на 40–45 минут в прохладное место.

Тесто выложить на разделочную доску или стол, разделить его на 8 частей и поместить каждую из них в формочки, заполняя на 3/4 высоты.

На каждый кекс положить по половинке персика и поместить противень с выставленными на него формочками в разогретую до 180–200 °С духовку.

Кексы с изюмом

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 200 г сливочного масла или сливочного маргарина, 3 яйца, 2 стакана сахарного песка или сахарной пудры, 150 г изюма, 1 ч. ложка корицы, 150 г сметаны.

Для посыпки:

3 ст. ложки сахарной пудры.

Растереть размягченное сливочное масло или маргарин с сахарным песком или сахарной пудрой, добавить взбитые в пену яйца, корицу, затем промытый и сухой изюм (его перед использованием желательно замочить в воде для набухания). После этого всыпать просеянную муку и быстро замесить тесто. Сметану влить небольшими частями и довести тесто до однородного состояния, чтобы не было комков. Тесто разложить в смазанные растительным маслом формы, заполнив их не более чем на 3/4 высоты. Формочки с тестом выставить на противень и поместить в заранее нагретую духовку. Выпекать кексы при температуре 200–220 °C в течение 20–30 минут. Выпеченные изделия посыпать сахарной пудрой.

Совет хозяйке

Часто для приготовления мучных изделий используется мука различных видов: пшеничная, ржаная, овсяная или смесь из

нескольких видов муки. Поэтому мука в одном замесе может оказаться разного качества, и, следовательно, количество используемой для приготовления теста жидкости в этом случае нужно регулировать по собственному усмотрению.

Морковный бисквит «Воскресный ужин»

Продукты

Для теста:

3 ст. ложки муки, 1 1/2 стакана сахарного песка или сахарной пудры, 1 пакетик разрыхлителя теста, 5 яиц, 1 ст. ложка рома или коньяка, 120 г измельченных грецких орехов, 160 г натертой моркови, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 1/2 ч. ложки молотой гвоздики, 50 г панировочных сухарей, 1 ст. ложка растительного или размягченного сливочного масла.

Желтки отделить от белков. Стакан сахарного песка или сахарной пудры растереть с желтками добела, добавить ром или коньяк, молотую корицу и гвоздику.

Грецкие орехи очистить от кожицы, прокалить на сковороде и измельчить с помощью двух терок или скалки, после чего смешать их с натертой на крупной терке морковью, панировочными сухарями, мукой, предварительно просеянной через сито и смешанной с разрыхлителем теста, и добавить в желтки. Остаток сахара или сахарной пудры взбить с белками до получения стойкой белой пены и осторожно смешать с основной массой.

Полученное тесто выложить в заранее смазанную растительным или размягченным сливочным маслом форму и аккуратно разровнять его поверхность.

Поместить бисквит в предварительно разогретую до 200 °C духовку и выпекать в течение 30–40 минут.

Для того чтобы выпеченное изделие легко вышло из формы,

следует перевернуть ее на несколько минут вверх дном и накрыть смоченным в воде полотенцем. Благодаря образовавшемуся пару бисквит легко отделится от стенок формы.

К столу морковный бисквит рекомендуется подавать охлажденным, с теплым молоком или сливками. Украсить его можно, используя сахарную пудру, сладкую разноцветную крупу или приготовленную из муки и сливочного масла кондитерскую крошку.

Шоколадный бисквит «Ночь»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 5 яиц, 2 стакана сахарного песка, 2 ст. ложки порошка какао.

Для помадки:

3 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки воды, 1 ст. ложка порошка какао, 1/2 ч. ложки ванилина.

Для украшения:

50 г тертого белого шоколада или кокосовой стружки.

Взбить в кастрюле яйца, всыпать сахарный песок, размешать и поставить на водяную баню. Как только смесь нагреется до температуры 45–50 °С, охладить ее при постоянном помешивании до комнатной температуры. В полученную массу всыпать порошок какао, просеянную муку и замесить тесто. Оно должно получиться без комков, однородной консистенции.

Готовое тесто вылить в смазанную маслом форму, заполнив ее на 3/4 высоты, и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф. Выпекать бисквит при температуре 200–220 °С в течение 35–50 минут.

Готовый бисквит охладить, после чего обмазать помадкой, приготовленной следующим образом: растворить сахар в горячей воде, поставить на средний огонь и, непрерывно помешивая, нагреть смесь до полного растворения сахарных крупинок. Через

5–7 минут увеличить нагрев и варить еще 20 минут. Горячий сироп быстро остудить, поставив кастрюлю с ним в емкость с холодной водой, и взбить теплую массу добела. Добавить ванилин, какао-порошок и еще раз взбить.

Нанести приготовленную помадку на бисквит и быстрыми движениями распределить ее по верхней части и боковым сторонам изделия. Сверху бисквит обильно посыпать тертым шоколадом или кокосовой стружкой.

Ореховый бисквит с безе «Надежда»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 5 яиц, 1 стакан сахарного песка или сахарной пудры, 130 г очищенных грецких орехов.

Для безе:

1 стакан сахарного песка, 1 пакетик ванилина, 10 белков, 1 ч. ложка крахмала.

Во взбитые в крепкую пену яйца всыпать сахарный песок или сахарную пудру, перемешать и поставить емкость со смесью на водяную баню.

После того как масса нагреется до температуры 45–50 °С, охладить ее до комнатной температуры, добавить измельченные и обжаренные грецкие орехи, просеянную через сито муку и перемешать до однородной массы. Готовое тесто вылить в смазанную маслом форму, заполнив ее на 3/4 высоты. Выпекать бисквит при температуре 200 °С в течение 25–35 минут.

Безе приготовить следующим образом: яичные белки взбить в крепкую, тугую пену, всыпать сахарный песок и тщательно перемешать. Добавить ванилин, крахмал и еще раз взбить полученную массу. Нанести готовое безе на поверхность бисквита и его боковые стороны и поставить на несколько минут в прохладное место.

Совет хозяйке

Готовность большого бисквита можно определить с помощью деревянной палочки. Если после извлечения из бисквита она сухая, значит, бисквит готов.

Бисквит «Яблочный»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 5 яиц, 1 1/2 стакана сахарного песка или сахарной пудры, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1 ст. ложка растительного или размягченного сливочного масла.

Для начинки:

3 яблока, 1 пакетик ванильного сахара.

Яичные желтки отделить от белков и тщательно растереть с сахарным песком (до исчезновения крупинок сахара) или сахарной пудрой.

Отдельно взбить белки до образования стойкой пышной пены. Желтки соединить со взбитыми белками, добавить просеянную через сито муку, крахмал и замесить бисквитное тесто.

Приготовить начинку. Для этого свежие яблоки вымыть, освободить от сердцевины и порезать тонкими ломтиками. Готовое тесто разделить на две примерно равные части, одну из них выложить в смазанную растительным маслом форму, сверху поместить яблоки, посыпать их ванильным сахаром и накрыть второй половиной теста.

Нарезанные ломтиками яблоки можно добавить непосредственно в тесто. При этом вместо свежих фруктов можно также использовать консервированные или тушеные в сахарном сиропе.

Изделие рекомендуется выпекать при температуре не более 200–220 °C в течение 25–30 минут. Готовый яблочный бисквит можно украсить, посыпав сахарной пудрой, крупнокристаллическим сахаром, кондитерской крошкой, приготовленной из просеянной муки и размягченного сливочного масла или кулинарного жира, сладкой разноцветной крупой и дольками яблок, выложенными по окружности или периметру (в зависимости от вида используемой при приготовлении изделия формы) бисквита. Для украшения яблочного бисквита подойдет также и какое-либо фруктовое варенье.

Бисквитный рулет «Клубничка»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 5 яиц, 4 ст. ложки сахарного песка.

Для начинки:

1/2 стакана сиропа клубничного варенья.

Для помадки:

4 ст. ложки сахарного песка, 1 стакан воды, 5 капель лимонной кислоты.

Желтки отделить от белков. Сахар разделить на две половины: одну растереть с желтками до полного растворения сахара, оставшуюся — взбить с белками до образования тугой пены.

Муку и крахмал смешать и просеять через сито. Растертые желтки соединить со взбитыми белками, добавить в них смесь из муки и крахмала и все аккуратно перемешать. Противень накрыть пергаментной бумагой и равномерно нанести на нее приготовленное тесто. Изделие выпекать в течение 15–20 минут в духовке, разогретой до 200–220 °С.

Готовый бисквит осторожно снять с бумаги, выложить на большую салфетку и слегка остудить. После этого нанести на всю поверхность изделия слой сиропа, приготовленного из клубничного варенья, и с помощью салфетки сделать рулет.

Сахар, приготовленный для изготовления помадки,

растворить в кипяченой воде комнатной температуры и поставить на огонь. Когда сироп закипит, снять с него пену, накрыть крышкой и варить до получения густой массы. В конце варки добавить лимонную кислоту. Поместив кастрюлю в холодную воду или на лед, охладить помадку и взбить ее деревянной лопаточкой до побеления. Слегка разогретую помадку нанести на поверхность готового рулета и дать ей застыть. Оставшийся от клубничного варенья сироп вылить в кондитерский шприц и полосками украсить поверхность изделия.

Шоколадный рулет «Веселый негритенок»

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 6 яиц, 1 стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки порошка какао, 1 ст. ложка растительного или размягченного сливочного масла.

Для начинки:

150–200 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 1/2 стакана молока, 200 г грецких орехов, 100 г шоколада.

Яичные белки отделить от желтков и взбить в крепкую, тугую пену. Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить какао-порошок и смешать со взбитыми белками.

В полученную массу всыпать просеянную через сито муку и крахмал и все тщательно вымесить. Готовое тесто выложить на предварительно смазанный растительным или размягченным сливочным маслом противень и поставить в заранее разогретую духовку. Выпекать рулет лучше всего при температуре 200 °С в течение 40–50 минут.

Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой до образования однородной массы. Часть очищенных от скорлупы и обжаренных грецких орехов измельчить, залить горячим молоком и смешать с полученной массой, после чего добавить натертый на крупной терке шоколад и все ингредиенты хорошо перемешать.

На поверхность готового, охлажденного бисквитного коржа

равномерно нанести приготовленную начинку, свернуть рулет и украсить сверху кремовыми бутончиками. Для этого наполнить кремом кондитерский мешок с резной трубкой и отсадить завитушки по всей длине рулета, на каждую кремовую завитушку положить по кусочку ореха.

Готовый рулет нарезать на порционные куски и подать к столу.

Торт «Фруктовый мир»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка или сахарной пудры, 1 ст. ложка растительного масла, 5 яиц.

Для начинки:

1 стакан сливок, 3 ст. ложки сахарного песка или сахарной пудры, 10 г желатина.

Для украшения:

130 г очищенных грецких орехов, 2 яблока, 1 апельсин, 2 киви, 40 г вишни или сладкого винограда.

В глубокую посуду разбить яйца, всыпать сахарный песок или сахарную пудру, все перемешать и поставить на водяную баню.

После того как масса нагреется примерно до 40–50 °С, охладить ее, взбивая, до комнатной температуры. В охлажденную смесь всыпать просеянную через сито муку и замесить бисквитное тесто.

Тесто вылить в предварительно смазанную растительным маслом форму и поставить на 35–45 минут в разогретый до 200 °С духовой шкаф.

Выпеченный бисквит охладить, после чего разрезать горизонтально на два пласта.

Каждый корж пропитать смесью, приготовленной из взбитых сливок с сахарным песком или сахарной пудрой. Затем боковые стороны торта обмазать сливочным кремом и обильно обсыпать

предварительно очищенными от скорлупы, обжаренными и измельченными грецкими орехами.

То же нужно проделать и с поверхностью торта.

В этом случае вместо орехов на сливки можно выложить фрукты.

Яблоки помыть, удалить сердцевину и нарезать на тонкие ломтики, киви и апельсин также нарезать, виноград или вишню промыть в холодной воде. Яблоки выложить на середину торта в виде лепестков цветка, а остальные фрукты — в виде чашечки.

Торт «Жаркие тропики»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 6 яиц, 1 1/2 стакана сахарного песка или сахарной пудры, 1 ст. ложка растительного или размягченного сливочного масла, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 150 г измельченных грецких орехов.

Для начинки и украшения:

абрикосовый джем, 1 банан, 1 киви, 2 мандарина, дольки ананаса, кокосовая стружка или светлая бисквитная крошка.

Приготовить бисквитное тесто на водяной бане. Для этого в глубокую посуду вбить яйца, всыпать сахарный песок или сахарную пудру, все перемешать и поставить полученную смесь на водяную баню.

После того как сахарно-яичная масса нагреется до температуры примерно 40–50 °С, охладить ее до комнатной температуры и смешать с просеянной через сито мукой, картофельным крахмалом и предварительно очищенными от скорлупы, обжаренными и измельченными грецкими орехами.

Все ингредиенты хорошо перемешать и замесить бисквитное тесто. Оно должно получиться однородным, без комочков.

Готовое бисквитное тесто вылить в заранее смазанную растительным или размягченным сливочным маслом форму, при этом заполнив ее на 3/4 высоты, и поставить на 35–50 минут в разогретую до 200–220 °С духовку.

Выпеченный бисквит охладить и только после этого приступить к разделке. Разрезать его горизонтально на три пласта, пласты уложить друг на друга, промазав предварительно джемом.

Боковые поверхности коржей обсыпать кокосовой стружкой или бисквитной крошкой, сверху выложить нарезанные дольками фрукты: ананас, мандарины, бананы и киви. К столу торт подавать с горячим молоком, чаем или кофе.

Торт «Ореховая сказка»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 2 стакана сахарного песка, 4 яйца, 1 ст. ложка растительного или размягченного сливочного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей.

Для крема:

1 1/2 стакана сливок, 3 столовые ложки сахарного песка, 150 г жареных измельченных грецких орехов, 1/2 пакетика ванилина.

Для глазури:

4 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки порошка какао, 3 столовые ложки воды.

Желтки отделить от белков и растереть с частью указанного в перечне продуктов количества сахарного песка, отдельно взбить охлажденные белки и смешать их с желтками. Добавить полученную массу в просеянную через сито муку и замесить бисквитное тесто. Вылить его в смазанную растительным или размягченным сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и поставить в разогретый духовой шкаф. Выпекать бисквит рекомендуется при температуре 200–220 °С в течение 35–50 минут.

В то время пока бисквит печется, приготовить следующим образом крем. Сливки взбить с сахарным песком, добавить ванилин, измельченные и обжаренные грецкие орехи и еще раз

все тщательно перемешать с помощью миксера.

Готовый охлажденный бисквит разрезать горизонтально на три пласта, промазать каждый из них (кроме последнего) кремом, не оставив без внимания и боковые поверхности изделия.

На верхний пласт нанести глазурь, приготовленную по основному рецепту из сахара, воды и какао-порошка. Оставшимися орехами обсыпать боковые стороны торта, по всей окружности изделия из кондитерского мешка отсадить кремовые завитушки.

Торт «Наслаждение»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 4 ст. ложки сахарного песка или сахарной пудры, 3 яйца.

Для крема:

2 стакана сливок, 4 ст. ложки сахарного песка или сахарной пудры, 10 г желатина, 200 г свежей клубники.

Для желе:

10 г желатина, 2 ст. ложки сахарного песка, 150 г клубники.

Сахарный песок или сахарную пудру разделить на две части. С одной половиной растереть отделенные от белков желтки, с другой — взбить белки до образования крепкой воздушной пены. Желтки осторожно смешать с белками и всыпать в полученную массу просеянную через сито муку. Тесто разделить на две части, каждую вылить в приготовленные формы и поместить на 20–25 минут в разогретую до 200–220 °С духовку. Готовые коржи остудить, поставив на некоторое время в прохладное место или холодильник… Взбить сливки с сахаром или сахарной пудрой. Желатин залить водой, когда набухнет, развести одной столовой ложкой горячей воды, остудить и влить во взбитые сливки. Клубнику помыть, разрезать на половинки и разделить на две части, одну из которых смешать со сливками.

Для приготовления торта понадобится форма со съемным

дном. Один корж поместить на дно этой формы, сверху нанести слой крема и положить второй корж. Его также смазать приготовленным кремом, распределить по поверхности оставшуюся клубнику и залить приготовленным по основному рецепту желе. После того как желе застынет, переложить торт на блюдо и украсить с помощью кондитерского мешочка с крестообразным отверстием бока изделия.

Яичные желтки взбить и затем осторожно смешать со взбитыми белками, после чего всыпать в полученную массу предварительно просеянную через сито муку.

Ягоды клубники перебрать, помыть, разрезать на половинки и разделить на две части, одну из которых смешать со сливками.

Один корж поместить в форму, нанести слой крема и положить второй корж. Его смазать кремом и распределить по поверхности клубнику.

Украшенную ягодами клубники поверхность торта залить заранее приготовленным по основному рецепту желе.

Творожный торт «Звездная ночь»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 4 ст. ложки сахарного песка или сахарной пудры, 3 яйца.

Для начинки:

2 стакана сладкой творожной массы, 1 стакан фруктового повидла.

Для крема:

1/2 стакана жирных сливок, 2 ст. ложки сахарного песка или сахарной пудры, 15 г желатина.

Для украшения:

100 г шоколада.

Отделить желтки от белков. Желтки растереть с половиной сахарного песка или сахарной пудры, другую половину взбить с белками в тугую пену и соединить полученные массы в одну. Муку просеять и осторожно всыпать во взбитую смесь, аккуратно перемешать, чтобы взбитые белки не осели.

Тесто разлить в три формы и поставить на 20–25 минут в разогретую до 200–220 °С духовку.

Во время выпекания не стоит открывать дверцу духовки, так как воздушное бисквитное тесто сразу осядет. Испеченные коржи остудить. Для улучшения вкуса бисквит можно некоторое время подержать в холодильнике и пропитать ароматизатором.

Пока бисквит выстаивается, приготовить начинку и крем:

творожную массу взбить миксером, добавить в нее повидло, перемешать и полученную смесь толстым слоем нанести на коржи.

Уложить бисквиты друг на друга и смазать кремом, приготовленным из сливок, взбитых с сахарным песком или сахарной пудрой, и предварительно разведенным в воде желатином. Шоколад натереть на крупной терке и посыпать коржи. Оставшиеся сливки выложить в кондитерский шприц или корнетик и украсить поверхность торта.

Творожно—сметанный торт «Ромашка»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 4 ст. ложки сахара, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки:

1/2 стакана сливок, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 стакан жирной сметаны, 2 стакана творога или творожной массы, 10 г желатина, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка растительного масла.

Для украшения:

1/2 стакана сливок, ромашки из сахарной пудры, кокосовая стружка.

Белки отделить от желтков, сахарный песок разделить на две части. С одной половиной растереть желтки, со второй — взбить белки до получения пышной массы. Белки и желтки смешать, вылить полученную массу в муку, добавить ванильный сахар и замесить однородное тесто. Форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, заполнить ее на 3/4 приготовленным тестом, разровнять поверхность и поставить на 20–25 минут в разогретую до 200 °С духовку. Испеченный корж остудить.

Сливки взбить с сахаром и разделить на две неравные части. В большую добавить сметану и творог и тщательно перемешать. Желатин замочить в холодной кипяченой воде, когда он набухнет, развести его в одной столовой ложке горячей воды.

Полученный раствор охладить и вылить в сметанно-творожную массу. Покрыть приготовленной начинкой бисквитный корж и оставить в холодном месте застывать. Оставшуюся часть сливок взбить с сахаром и нанести на боковые поверхности изделия. Остаток крема поместить в кондитерский шприц и украсить с его помощью бордюры торта, сахарными цветами выложить поверхность изделия.

Слоеный торт «Киви»

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана воды или молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли, 1 киви, 1 желток.

Для начинки:

1 стакан жирных сливок, 2 ст. ложки сахарного песка, 5 киви, 2 ст. ложки воды, 8 г желатина.

В посуду влить взбитые яйца, молоко, всыпать соль, сахар, все хорошо перемешать, добавить просеянную муку и быстро замесить тесто. Добавить в него натертый на крупной терке киви и слегка перемешать. Готовое тесто переложить в посуду, накрыть влажной салфеткой и поставить в холодное место на 15–20 минут. Размягченное масло смешать с небольшим количеством муки, скатать в шар и поместить в холодильник. По истечении положенного времени тесто раскатать в пласт, на его середину положить размягченную масляно-мучную массу, прикрыть ее свободными краями теста и защипнуть края. Полученный «конверт» посыпать мукой, раскатать скалкой в пласт толщиной около 1 см, сложить его вчетверо, накрыть салфеткой и вынести в холодное место на 20 минут. Процедуру повторить еще дважды. Готовое слоеное тесто разделить на две части и раскатать их в лепешки. Одну из них выложить в форму, из второй формочками вырезать кружки, каждый из которых свернуть пополам и

выложить по краям основного пласта. Смазать изделие яичным желтком и поставить в духовку на 30 минут.

Сливки взбить с сахаром, добавить желатин, заранее разведенный в теплой воде, смазать середину выпеченного торта взбитыми сливками и выложить тонкими ломтиками киви. Края торта смазать растопленным сливочным маслом и посыпать измельченным сахарным песком или сахарной пудрой.

По истечении положенного времени тесто раскатать в пласт, на его середину положить размягченную масляно-мучную массу, прикрыть ее свободными краями теста и защипнуть края.

Полученный из теста «конверт» посыпать мукой, раскатать скалкой в пласт толщиной около 1 см, сложить его вчетверо, накрыть салфеткой и вынести в холодное место на 20 минут.

Из второй части теста вырезать кружки, свернуть каждый пополам и выложить по краям основного пласта. Покрыть торт приготовленным кремом.

На предварительно смазанный кремом торт выложить нарезанный тонкими кружками и ломтиками киви.

Ананасовый торт «Очарование»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 1 ст. ложка растительного масла, 6 яиц, 1 стакан сахарного песка, 2 ст. ложки порошка какао.

Для крема и украшения:

2 стакана жирных сливок, 4 ст. ложки сахарного песка, дольки ананаса.

Желтки отделить от белков и растереть с половиной сахара. Белки взбить до получения пышной белой массы, поместив емкость с ними в холодную воду или на лед, и смешать с 1/4 частью сахара.

Взбитые с сахаром желтки смешать с 1/3 частью взбитых белков, всыпать муку, картофельный крахмал, порошок какао и влить оставшуюся порцию белков. Все тщательно перемешать. Готовое тесто разделить на три части, выложить в смазанные маслом формы и поместить на 25–30 минут в разогретую до 180 °С духовку. Готовые коржи остудить, после чего смазать кремом, приготовленным из взбитых с сахаром сливок, и уложить друг на друга. Боковые поверхности изделия обмазать кремом и украсить дольками ананаса, верхнюю часть также обмазать взбитыми сливками и с помощью кондитерского мешочка сделать по бордюрам торта узоры. Вместо кондитерского мешочка можно

использовать сделанную из картона трубочку с узким надрезом на конце.

Совет хозяйке

Если в доме нет сливок, их можно заменить взбитыми в густую пену яичными белками. Крем получится достаточно пышным.

Масляный торт «С днем рождения!»

Продукты

Для теста:

2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 4 ст. ложки сахарного песка, 3 яйца.

Для начинки:

200 г клубничного повидла, 150 г измельченных грецких орехов.

Для крема:

300 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры.

Для украшения:

разноцветные цветы из сахарной пудры.

Разбить в кастрюлю яйца, всыпать сахар, все перемешать и разогреть полученную смесь до 40–50 ˚С на водяной бане. Во время подогрева массу непрерывно взбивать венчиком и следить за тем, чтобы кипящая вода, в которую помещается кастрюля, не попадала в смесь. После этого кастрюлю снять с водяной бани и при непрерывном взбивании охладить массу до температуры 18–20 ˚С.

После того как объем смеси-основы увеличится в два раза, всыпать в него просеянную через сито муку, крахмал и тщательно перемешать. Тесто разлить по трем формам и поместить в разогретую духовку. Выпекать в течение 25 минут при температуре 200–220 ˚С. Готовым коржам дать вылежаться в прохладном месте. Клубничное повидло смешать с некоторым количеством измельченного грецкого ореха и нанести на коржи.

Масло взбить с сахарной пудрой и смазать полученных кремом бисквиты. Верх и бока торта также обмазать кремом и посыпать измельченными орехами. Остаток крема поместить в кондитерский мешок или шприц и украсить им бордюры изделия. На поверхность торта выложить сахарные цветы, можно воткнуть свечки.

Торт «Вдохновение»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка, 3 яйца.

Для начинки:

260 г брусники, 1 стакан творога.

Для крема:

1 1/2 стакана сливок, 10 г желатина, 1 стакан сахарного песка.

Для украшения:

разноцветная кондитерская посыпка.

Желтки отделить от белков и растереть с сахаром деревянной ложкой, белки взбить в тугую пышную пену и смешать с желтками. Полученную массу ввести в просеянную через сито муку и перемешать.

Готовое тесто выложить в форму, выровнять поверхность и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25–30 минут. Во время выпекания первые 15 минут не открывать дверцу духовки, так как тесто может осесть. Испеченный бисквит вынуть из духовки, с помощью тонкого ножа отделить от формы, срезать боковые части и дать коржу остыть. Разрезать охлажденный бисквит на три пласта. Для этой цели удобно использовать тонкую леску, которой обернуть с краев бисквит и стянуть ее.

Приготовить начинку и крем: бруснику промыть в холодной воде, обсушить и смешать с творогом. Желатин замочить в кипяченой воде и, когда набухнет, развести одной столовой

ложкой горячей воды. Половину сливок взбить с половиной сахара, влить туда раствор желатина и перемешать. В крем добавить начинку, полученной массой смазать бисквитные коржи и уложить их друг на друга.

Взбить оставшуюся часть сливок и сахара, смазать ими бока и верх торта. Остаток крема выложить в кондитерский мешочек или шприц и украсить изделие по бордюру. Разноцветной посыпкой покрыть боковые стороны и верх торта.

Шоколадный торт «Ночная фея»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка соды, 3 яйца, 2 стакана сахарного песка или сахарной пудры, 2 ст. ложки порошка какао, 1 ст. ложка растительного или размягченного сливочного масла.

Для крема:

1 стакан сливок, 4 ст. ложки сахарного песка, 10 г желатина, 100 г тертого шоколада.

Приготовить масляный бисквит следующим образом. Размягченное сливочное масло растереть с сахарным песком или сахарной пудрой добела, добавить взбитые желтки.

Отдельно взбить охлажденные белки и соединить их с приготовленной ранее масляной смесью. Просеянную через сито муку смешать с содой и какао-порошком, всыпать в готовую массу и замесить тесто. Вымешивать его нужно до получения массы однородной консистенции.

Вылить тесто в предварительно смазанную растительным или размягченным сливочным маслом форму и поставить в нагретый духовой шкаф. Выпекать изделие рекомендуется при температуре 190–200 °С в течение 35–50 минут.

Приготовить крем следующим образом: сливки взбить с сахаром, добавить приготовленный заранее раствор желатина и тщательно перемешать полученную смесь. Добавить в крем

половину тертого шоколада и еще раз все тщательно взбить.

Выпеченный бисквит охладить и разрезать горизонтально на три пласта. Каждый из них тщательно промазать кремом, боковые стороны торта обсыпать приготовленной заранее бисквитной крошкой, а верх аккуратно смазать кремом. Нанести на поверхность торта шоколадную сетку, с помощью корнетика или кондитерского мешочка с резной трубкой отсадить по бордюру изделия витушки из шоколадного крема.

Пирожное «Спелый апельсин»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка или сахарной пудры, 1 ст. ложка растительного масла, 5 яиц.

Для прослойки:

1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахарного песка, 6 апельсинов, 8 г желатина, бисквитная крошка.

Для украшения:

1 апельсин.

Взбить яйца в крепкую пену, добавить сахарный песок или сахарную пудру, все перемешать и поместить емкость со смесью на водяную баню. При помешивании нагреть ее до 45–50 °С, после чего охладить массу до комнатной температуры. Добавить просеянную через сито муку и тщательно перемешать до однородной консистенции. Бисквитное тесто вылить в смазанную растительным маслом форму и поместить на 25–35 минут в разогретую до 220 °С духовку. Испеченный бисквит охладить и нарезать на равные порции круглой формы диаметром около 5 см и толщиной примерно 0,5–0,8 см. При этом нужно учитывать, что на каждое пирожное будет приходиться по два бисквитных кружка.

В то время пока печется бисквит, приготовить следующим образом начинку. Взбить сливки с сахарным песком, добавить предварительно разведенный в теплой воде желатин и тщательно

вымесить полученную массу. Нанести взбитые сливки на один кружок бисквита, сверху положить тонкий ломтик апельсина, прикрыть его бисквитом и с помощью кондитерского мешочка украсить поверхность изделия взбитыми сливками.

Обмазать сливочным кремом пирожное с боковых сторон, после чего обсыпать бисквитной крошкой. Поверх каждого изделия поместить вырезанные в форме цветка дольки апельсина.

Приготовленное из указанных продуктов бисквитное тесто вылить в предварительно смазанную растительным маслом форму и поместить на 25–35 минут в разогретую до 220 °C духовку.

Взбить сливки с сахарным песком, добавить предварительно разведенный в теплой воде желатин и тщательно вымесить полученную массу, после чего нанести ее на кружки бисквита.

На покрытый взбитыми сливками бисквит положить кружок апельсина, прикрыть его другим бисквитом и вновь украсить поверхность сливками.

Обмазать кремом боковые стороны пирожных, обсыпать крошкой, поверхность изделия украсить вырезанными в форме цветка дольками апельсина.

Пирожное «Киви»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка или сахарной пудры, 5 яиц, 1 ст. ложка растительного или размягченного сливочного масла.

Для прослойки:

1 стакан сливок, 3 ст. ложки сахарного песка, 8 г желатина, 2 протертых киви.

Для украшения:

зеленая кокосовая стружка, 2 киви.

В посуде взбить яйца, затем всыпать сахарный песок или сахарную пудру, перемешать и поставить на водяную баню. При постоянном помешивании нагреть массу до 45–50 °С, после чего охладить до комнатной температуры (объем массы должен увеличиться в 2–3 раза), всыпать просеянную через сито муку и быстро перемешать до образования однородного теста.

Готовое бисквитное тесто вылить в смазанную растительным или размягченным сливочным маслом форму и поставить в предварительно разогретый духовой шкаф, выпекать в течение 30 минут при температуре 180–200 °С.

Бисквит охладить и нарезать круглые порции диаметром 5 см, толщиной 0,6–0,8 см (из расчета два кружка на одно пирожное).

Сливки взбить с сахарным песком, добавить разведенный в

теплой воде желатин и перемешать. Протертые киви добавить в полученную массу и еще раз все тщательно перемешать.

Порции бисквита украсить взбитыми сливками, положить сверху тонкие ломтики киви, сверху снова бисквит и снова взбитые сливки. Боковые стороны пирожного обмазать сливками и обсыпать кокосовой стружкой. Верх изделия украсить с помощью кулинарного мешочка по бордюру завитушками из сливок, а в центре поместить ломтики киви.

Пирожное «Ананас»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 4 яйца, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка растительного масла.

Для прослойки:

1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ананас, 8 г желатина, кокосовая стружка, 2 ч. ложки джема.

Для украшения:

нарезанный мелкими дольками ананас.

В посуде взбить яйца, всыпать сахарный песок, размешать и поставить на водяную баню. Когда масса нагреется до температуры 50 °С, снять ее с огня и, помешивая венчиком, охладить до 18–20 °С. Объем массы должен увеличиться в 2–3 раза, в нее добавить муку, картофельный крахмал и перемешать все до получения однородной массы.

Бисквитное тесто вылить в смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и поставить в разогретый духовой шкаф. Выпекать бисквит в течение 35 минут при температуре 180–200 °С. Готовый бисквит охладить, нарезать на круглые порции диаметром 5 см, толщиной 0,6–0,8 см (из расчета два кружка на одно пирожное).

Приготовить начинку, для этого взбить сливки с сахарным

песком, добавить в полученную массу желатин, разведенный в теплой воде, и тщательно перемешать.

На кружок бисквита нанести взбитые сливки, сверху на них уложить нарезанный ломтиками ананас, накрыть его кружком бисквита и украсить взбитыми сливками, причем не только верхнюю часть пирожного, но и его боковые поверхности. Посыпать изделие кокосовой стружкой, украсить сверху сеткой из джема и дольками ананаса.

Пирожное «Фантазия»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 6 яиц, 1 стакан сахарного песка, 1 ст. ложка растительного масла.

Для крема:

1 1/2 стакана сливок или молока, 4 яйца, 1 стакан сахарного песка.

Влить в посуду яйца, добавить сахарный песок, хорошо взбить и поставить на водяную баню для подогрева массы до 40–50 °С. Когда масса нагреется до нужной температуры, снять ее с огня и, помешивая, постепенно охладить. При этом объем массы должен увеличиться в 2–3 раза. В охлажденную массу всыпать просеянную муку и замесить тесто. Готовое тесто быстро вылить в смазанную маслом форму и заполнить ее не больше чем на 3/4 высоты. Форму поставить в предварительно нагретый до температуры 250 °С духовой шкаф. Выпекать бисквит в течение 35–50 минут. Бисквит охладить, прежде чем приступать к его разделке.

Приготовить заварной крем следующим образом: желтки отделить от белков и растереть их с сахаром, затем влить молоко и поставить на огонь. Смесь постоянно помешивать и довести ее до кипения. Отдельно взбить белки и перемешать их с горячей смесью. Полученную массу нагреть в течение 2–3 минут.

От крема отделить небольшую порцию, необходимую для

изготовления отделки пирожного. Изделия надо смазывать теплым кремом, так как после охлаждения он станет студенистым. Охлажденный бисквит нарезать на порции так, чтобы они были круглой формы. Затем каждую порцию разрезать на два кружка.

На один нанести теплый крем, сверху положить вторую половинку бисквита и также намазать кремом. На боковые стороны пирожного аккуратно нанести заварной крем. Верх пирожного можно украсить бутончиками и лепестками роз, а края — различными завитушками с помощью кондитерского мешка.

Пирожное «Чудесное мгновение»

Продукты

Для теста:

3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 6 яиц, 1/2 стакана сахарного песка, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка растительного масла.

Для крема:

250 г сливочного масла, 1/2 стакана сахарного песка.

Для украшения:

кондитерская крошка, 1/2 стакана мармелада.

Желтки растереть с частью сахара, со второй половиной взбить белок. Половину взбитых белков осторожно смешать с желтками. Муку небольшими частями всыпать во взбитую массу и слегка перемешать. Добавить оставшуюся часть белков и хорошо перемешать. Тесто выложить на смазанный жиром и посыпанный панировочными сухарями противень и выпекать при температуре 180 °С 20–25 минут.

Готовый бисквит снять с противня и выложить на доску. Остудить его, затем вырезать 20 одинаковых кружков. Масло взбить с сахаром. Полученный крем нанести на один кружок и прикрыть его вторым. Верх и бока пирожного также смазать кремом. Сверху посыпать кондитерской крошкой. Остаток крема выложить в кондитерский мешочек и украсить им поверхность изделия.

Из мармелада вырезать различные фигурки и выложить их на пирожные.

Совет хозяйке

Если при приготовлении бисквитного теста используется разрыхлитель, то смазывать и посыпать нужно и дно, и стенки формы.

Пирожное «Курица на насесте»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка или сахарной пудры, 5 яиц, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей.

Для крема и украшения:

150 г сливочного масла, 3 яйца, 3 ст. ложки сахарного песка, 1/2 пакетика ванилина, пищевые красители, 100 г тертого шоколада.

Яйца взбить, смешать с сахарным песком и поставить смесь на водяную баню. Помешивая, нагреть массу до 45–50 °С. В охлажденную массу всыпать просеянную муку и замесить однородное тесто. Вылить его в смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и поставить на 20–25 минут в разогретую до 220 °С духовку.

Готовый бисквит охладить и с помощью формы вырезать кружки диаметром около 5 см, толщиной 0,5–0,8 см. На одно пирожное потребуются два бисквитных кружка.

Приготовить крем: масло размять и хорошо взбить, смешать с сахарным песком, вбить яйца, добавить ванилин и все тщательно перемешать. Миксером взбить массу до образования однородного по консистенции крема. Разделить крем на несколько частей, одну из них оставить белой, в другую всыпать порошок какао или краситель коричневого цвета, третью сделать желтой, а

четвертую, меньшую по объему, — красной. На бисквит выложить слой коричневого крема, прикрыть его вторым бисквитным кружком и нанести слой белого крема, им же обмазать боковые поверхности. Сверху и с боков обсыпать пирожное натертым на мелкой терке шоколадом. На верхнюю часть изделия с помощью корнетика или кондитерского мешочка отсадить белый крем, затем поместить в корнетик желтый крем и сформировать туловище, голову и крылья курочки, сделать ей красный гребешок и коричневые глаза.

Пирожное «Вася—василек»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка, 5 яиц, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 2 ст. ложки порошка какао.

Для крема:

1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахарного песка, 8 г желатина, 50 г тертого белого шоколада, 40 г измельченного жареного арахиса.

Для украшения:

3 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка сахарной пудры, светлая бисквитная крошка, цветок из сахарной пудры.

Взбить яйца, всыпать сахарный песок и поставить посуду с полученной смесью на водяную баню. При помешивании подогреть массу до 45–50 °С, остудить ее до комнатной температуры и смешать с мукой. Быстро замесить тесто и вылить его в форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями. Поместить бисквит на 25–35 минут в разогретую до 220–250 °С духовку.

Готовый бисквит охладить, нарезать кружками диаметром по 5 см и толщиной 0,5–0,8 см. Приготовить начинку. Для этого взбить сливки с сахарной пудрой, влить желатин, предварительно разведенный в теплой воде, всю массу тщательно перемешать. Добавить измельченный жареный арахис, тертый белый шоколад

и еще раз взбить массу миксером.

На кружки бисквита лопаточкой нанести приготовленную прослойку, сверху положить бисквит и покрыть его взбитыми сливками. Боковые стороны пирожного также обмазать взбитыми сливками и посыпать бисквитной крошкой. По окружности пирожного с помощью кондитерского мешочка нанести окантовку из сливок, а в центре поместить цветок из сахарной пудры.

Пирожное «Волна»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 7 яиц, 1 стакан сахарного песка.

Для начинки:

180 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан молока, 1 ст. ложка порошка какао, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1/2 пакетика ванилина, 1 ст. ложка растительного масла.

Для крема и украшения:

4 белка, 1 стакан сахарной пудры, 1/2 пакетика ванилина, 60 г растопленного шоколада.

Желтки отделить от белков и растереть с половиной предусмотренного в рецепте количества сахара. В отдельной емкости взбить с оставшимся сахаром белки, полученная масса должна легко удерживаться на приподнимаемом вверх венчике. Часть взбитых белков осторожно смешать с желтками, затем добавить муку, вторую половину белков и все перемешать до получения массы однородной консистенции.

Тесто сразу же выложить на смазанный жиром и посыпанный панировочными сухарями противень и поместить в разогретый духовой шкаф. Выпекать при температуре 180 °С в течение 20–25 минут. Готовый бисквит снять с противня, остудить и разрезать на 10 равных частей прямоугольной формы.

Приготовить начинку: сахарную пудру смешать с какао, добавить молоко и поместить смесь на огонь. При помешивании

довести массу до кипения, снять с огня, всыпать в нее панировочные сухари, сливочное масло, ванилин и все быстро перемешать. Начинку нанести на бисквитные коржи и выложить сверху достаточно большой слой крема, приготовленного из белков, сахарной пудры и ванилина. Готовые пирожные поставить на несколько минут в прохладное место, дав возможность крему застыть, после чего нанести на крем слой растопленного шоколада.

Пирожное «Лепесток»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка, 6 яиц.

Для крема:

1/2 стакана сахарной пудры, 3 белка, сок и цедра 1 лимона.

Для желе:

2–3 г агара, 3 ст. ложки сахарного песка, 1/2 стакана воды, 70 г вина или фруктового сока.

Для прослойки:

1 стакан клубничного сиропа.

Белки отделить от желтков и взбить с частью сахара в тугую пену. Желтки аккуратно растереть до однородного состояния и соединить с белками. В полученную массу ввести просеянную муку и замесить бисквитное тесто. Распределить его по формам и поместить на 20 минут в разогретую до 180 °С духовку. Готовый бисквит охладить и разрезать горизонтально пополам, чтобы из каждой порции получилось по два коржа. Готовые части «лепестков» уложить друг на друга, предварительно промазав клубничным сиропом.

Приготовить крем: охлажденные белки взбить венчиком до загустения, в полученную массу добавить сахарный песок, сок и цедру одного лимона, после чего все тщательно перемешать до исчезновения сахарных крупиц. Полученный крем слегка охладить и выложить толстым слоем на верхний бисквит

пирожного.

Сверху украсить крем застывшим фигурным желе, приготовленным по основному рецепту из агара, проваренного с сахаром, смешанного с пищевыми красителями, лимонной кислотой и охлажденного до необходимой температуры. Можно с помощью корнетика или кондитерского шприца украсить изделие клубничным сиропом.

Пирожное «Треугольник»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка или сахарной пудры, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 5 яиц, 2 ст. ложки порошка какао.

Для крема:

2 стакана сливок 30 %-ной жирности, 3 ст. ложки сахарного песка, 10 г желатина, 1/2 пакетика ванилина.

Для посыпки:

шоколадная крошка.

Желтки отделить от белков и растереть с одной частью сахарного песка или сахарной пудры, белки взбить в тугую пышную пену с другой частью предусмотренного в рецепте сахарного песка или сахарной пудры. Все перемешать в одной емкости, добавить просеянную через сито муку, порошок какао и быстро замесить бисквитное тесто.

Готовое тесто выложить толстым слоем на предварительно смазанный растительным маслом и посыпанный панировочными сухарями или просеянной мукой противень и поместить в разогретый до 80–200 °С духовой шкаф. Выпекать в течение 20 минут до готовности.

Бисквит охладить, разрезать на 5 равных прямоугольников, которые затем разделить пополам так, чтобы получилось 10 треугольников.

Приготовить крем: сливки взбить с сахарным песком, ввести разведенный в теплой воде желатин и аккуратно перемешать до полного исчезновения комочков. Добавить разбавленный небольшим количеством воды ванилин и еще раз перемешать.

Бисквитные треугольники разрезать, чтобы получилось по три тонких коржа, и нанести на каждый из них слой крема. Поверхность последнего слоя украсить натертым на крупной терке шоколадом.

Пирожное «Сладкая ягодка»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка, 5 яиц, 2 ст. ложки порошка какао.

Для крема:

1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахарного песка, 10 г желатина, 160 г протертой клубники.

Для украшения:

цветы из сахарной пудры.

Взбить яйца с сахарным песком и поместить смесь на водяную баню. Подогретую массу охладить при непрерывном помешивании до комнатной температуры, смешать с мукой и замесить тесто. Вылить его в смазанную растительным маслом форму и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать при средней температуре в течение 35 минут. Приготовить крем: сливки взбить с сахаром, добавить разведенный в воде желатин и все тщательно перемешать. Полученный крем разделить на две части, в большую из них ввести протертую клубнику.

Охлажденный бисквит разрезать горизонтально на два пласта. По поверхности нижнего равномерно распределить весь

клубничный крем, сверху положить второй бисквитный пласт и смазать его кремом без клубники. Разрезать приготовленный таким образом бисквит на 10 порций. В качестве украшения на изделие можно отсадить из кондитерского мешочка завитушки и цветы из сахарной пудры.

Слойки «Свиные ушки»

Продукты

Для теста:

1 1/2 стакана муки, 10 г дрожжей, 220 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан молока или воды, 2 яйца, 3 ст. ложки сахарного песка или сахарной пудры, 1/4 ч. ложки соли.

В посуду просеять горкой муку, сделать в образовавшемся холмике углубление, раскрошить туда измельченные дрожжи, развести массу небольшим количеством теплого молока или воды, добавить яйца, сахар, соль и замесить тесто однородной консистенции.

Посуду с тестом накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место подходить. Размягченное сливочное масло смешать с небольшим количеством муки и поместить в холодильник.

Выложить готовое тесто на слегка посыпанный просеянной через сито мукой стол и раскатать в прямоугольную лепешку толщиной около 1 см. Положить на середину пласта смешанное с мукой сливочное масло, свернуть пласт вчетверо, затем снова раскатать и сложить в четыре слоя. После каждой подобной операции тесто должно вылеживаться 10–15 минут.

Приготовленное таким образом тесто раскатать в пласты, посыпать сахарным песком или сахарной пудрой, наложить их один на другой и снова раскатать.

Длинные стороны пласта завернуть к середине так, чтобы между ними осталась небольшая щель, снова посыпать тесто

сахарным песком или сахарной пудрой и свернуть пополам.

Затем нарезать тесто на полоски толщиной не более 1 см, уложить изделия на предварительно смоченный водой противень и дать вылежаться в течение 15 минут.

Выпекать «Свиные ушки» при температуре 180–200 °C в течение 7–13 минут. Когда одна сторона изделий подрумянится, перевернуть их на другую сторону и продолжить выпекать.

Слоеные треугольники «Домашние»

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 10 г дрожжей, 180 г сливочного масла или сливочного маргарина, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 3 ст. ложки сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки:

150 г изюма, 130 г грецких орехов, 4 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка молотой корицы.

Растереть дрожжи с небольшим количеством сахара и развести теплым молоком. Ввести полученную массу в просеянную муку, добавить яйцо, соль и замесить тесто. Масло или маргарин смешать с небольшим количеством муки, сформовать из него прямоугольный кирпичик и поместить в холодильник. Охлажденное тесто раскатать в пласт размером 30 х 50 см, сверху положить размягченный масляный кирпичик, свернуть полученный прямоугольник вчетверо и поместить в холодильник. Через некоторое время тесто снова раскатать в лепешку и свернуть вчетверо. Подобную процедуру повторить еще два раза, после чего раскатать из теста пласт толщиной 0,5 см и нарезать его на 10 одинаковых квадратов.

Приготовить начинку, для чего промытый и тщательно обсушенный на полотенце изюм пропустить через мясорубку.

Орехи очистить от кожицы, прокалив на разогретой сковороде или в духовом шкафу, измельчить, смешать с изюмом,

сахаром и молотой корицей.

Приготовленную начинку выложить на одну половину каждого раскатанного квадрата и прикрыть сверху другой. Полученные таким образом треугольники скрепить и сделать по краям небольшие надрезы ножом. Выложить сформованные изделия на смоченный водой противень и поместить на 20–25 минут в разогретую до 200–220 °С духовку.

Рогалики ветчинные

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 310 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан воды, 1 яйцо, 1/2 стакана сахарного песка, 8 капель лимонной кислоты, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки:

150 г вареной ветчины, 150 г твердого сыра, 1 желток, зеленый лук, 1/4 ч. ложки соли, перец по вкусу.

Муку просеять на доску, сделать в середине холмика углубление, ввести туда дрожжи, разведенные водой, и поставить в теплое место. Через 10–15 минут смешать полученную массу с яйцом, сахаром, солью, лимонной кислотой и замесить дрожжевое тесто. Накрыть его чистым полотенцем и оставить в тепле на 30 минут. Масло смешать с мукой, сформовать кирпичик и поместить на 20 минут в холодильную камеру. Готовое тесто слегка охладить и раскатать в пласт размером 30 х 50 см. Масло, смешанное с мукой, положить на одну половину раскатанного теста, прикрыть другой половиной и защипнуть края. Через 10–15 минут еще раз раскатать тесто снизу вверх и справа налево, сложить пласт вчетверо и оставить в холодильнике на 20 минут. Эту операцию повторить еще два раза.

Пока тесто подходит, приготовить начинку. Для этого мелко нарезать ветчину, сыр, зеленый лук и соединить продукты, добавить к ним яичный желток, соль, перец и тщательно

перемешать.

Раскатать тесто в пласт толщиной 0,4 см, нарезать из него треугольники с вытянутыми боковыми сторонами, на меньшей из которых сделать надрез длиной 2 см. На край положить одну столовую ложку начинки и свернуть рогалик. Выложить сформованные изделия на смоченный холодной водой противень и поместить в разогретую духовку. Выпекать при температуре 220 °C в течение 10–15 минут.

Ореховые гребешки

Продукты

Для теста:

1 1/2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан воды, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 желток, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки:

150 г фундука, 1 яйцо, 4 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка коньяка.

Размягченное сливочное масло смешать с 2 чайными ложками муки и на некоторое время поместить полученную массу в холодильник.

Оставшуюся муку просеять через сито и высыпать на стол горкой, сделать в середине холмика углубление, влить в него воду, добавить сахар, соль и замесить тесто. Положить его на 15 минут в холодильник, после чего раскатать в большой пласт.

На середину пласта поместить охлажденный брусок масла, края теста загнуть к середине таким образом, чтобы они прикрывали масло, и свернуть пласт вчетверо. Тесто охладить и снова раскатать справа налево, сверху вниз и свернуть вчетверо. Данную процедуру повторить еще два раза, затем раскатать тесто в пласт толщиной 0,4–0,5 см и нарезать на равные по размерам квадраты.

Очищенные от скорлупы орехи ошпарить кипятком, снять с них кожицу, просушить в слегка нагретой духовке с открытой дверцей и измельчить. Добавить сахар, яйцо, коньяк и все

тщательно перемешать.

На каждый раскатанный квадрат положить по 2 ст. ложки приготовленной ранее ореховой начинки, соединить края теста и смазать взбитым желтком.

На расстоянии 1 см друг от друга по краям изделий сделать маленькие надрезы, слегка раздвинуть их так, чтобы они приобрели форму гребешков.

Выложить изделия на смоченный холодной водой противень, выпекать при температуре 220–230 ˚С в течение 20–25 минут.

Слоеное пирожное «Праздничное»

Продукты

Для теста:

2 1/4 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли, 25 г коньяка.

Для крема и украшения:

220 г сливочного масла, 150 г сгущенного молока, 1 ч. ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка абрикосового ликера, 150 г жареного арахиса, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Муку разделить на две неравные части, меньшую смешать с маслом, а в большую ввести теплое молоко, соль, сахар, яйцо, коньяк и замесить тесто. Обе приготовленные массы поместить на 20 минут в прохладное место, после чего тесто раскатать, выложить на него масляный кирпичик, завернуть конвертик и защипнуть края. Полученное слоеное тесто раскатать, сложить вчетверо, затем снова раскатать и еще раз сложить. Подобную процедуру повторить 3 раза.

Готовое тесто выложить на противень, во избежание вздутия наколоть вилкой и поставить на 15–20 минут в разогретую до 200 °С духовку. Подобным способом испечь еще два пласта. Пока тесто пропекается, приготовить крем: наструганное тонкими пластинками сливочное масло размять и растереть добела. В полученную массу ввести небольшими порциями сгущенное молоко, ванильный сахар, абрикосовый ликер и все тщательно перемешать.

Этот же крем можно приготовить с порошком какао или лимонной цедрой. На первый слой изделия выложить крем, покрыть его сверху вторым испеченным пластом, затем кремом, снова пластом и снова кремом. Полученное трехслойное пирожное разрезать на четыре квадрата и разделить каждый из них пополам. Треугольные пирожные обмазать с боков оставшимся кремом, украсить сверху половинками жареного арахиса и посыпать сахарной пудрой.

Слоеное пирожное «Наполеон»

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 250 г сливочного масла, 1/2 стакана воды или молока, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли, 8 капель разведенной лимонной кислоты.

Для крема:

180 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 4 ст. ложки сахарного песка, 1/4 пакетика ванилина.

Муку просеять, одну ее часть смешать с маслом и сформовать из полученной смеси кирпичик толщиной 1,5–2 см, в оставшуюся муку ввести молоко или воду, лимонную кислоту, соль, сахар и замесить однородное тесто. Скатать его в шар и поместить в холодильник. Через 20 минут охлажденное тесто раскатать в широкий пласт, выложить на него масляный кирпичик, завернуть конвертиком, еще раз раскатать тесто и сложить вчетверо. Данную процедуру следует повторить 3–4 раза. Раскатанное в последний раз тесто переложить на противень, наколоть вилкой и поставить на 10–15 минут в разогретую до 200 ˚С духовку. Испечь несколько пластов, переложить их на стол, подровнять края, а обрезки измельчить.

На пласт выложить сливочный крем, приготовленный по следующему рецепту: яйца растереть с сахаром, добавить молоко, поставить смесь на огонь и при помешивании довести до кипения. Проваренную массу охладить, смешать со взбитым

добела сливочным маслом, добавить ванилин и еще раз все тщательно перемешать. Сверху на крем положить второй пласт, затем снова нанести крем и снова прикрыть его выпеченным пластом.

В результате должно получиться изделие с 3–5 слоями, которое следует разрезать на 8 порций, обсыпать каждую из них сверху и с боков подготовленными заранее крошками, посыпать сахарной пудрой, выложить на красивое блюдо и подать к столу.

Творожные сумочки с цукатами

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 5 ст. ложек молока или воды, 1 яйцо, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка ванильного сахара, 1 желток, 1/8 ч. ложки соли.

Для начинки:

1/2 стакана творога, 1/2 лимона, 2 ст. ложки сахара.

Сливочное масло или маргарин размять до однородной консистенции, добавить немного просеянной через сито муки и все перемешать. Полученная масса будет способствовать лучшей слоистости теста. Соль растворить в воде или молоке, яйцо взбить и смешать с соляным раствором, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Готовое тесто охладить до 10–20 ˚С, раскатать в пласт толщиной 0,6–0,8 см и выложить на его середину масляно-мучную смесь. Прикрыть центральную часть левым концом пласта, намазать получившийся слой маслом и накрыть правым, сверху посыпать мукой и снова раскатать тесто в пласт. Стряхнув лишнюю муку, свернуть лепешку вчетверо, после чего повторить операцию снова. Прослаивать тесто рекомендуется при температуре не выше 18 ˚С.

Начинку приготовить следующим образом: смешать творог с сахарным песком, добавить в полученную массу сок и цедру протертого на терке лимона и еще раз все тщательно перемешать.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,3–0,5 см и нарезать на 10 квадратов. В середину каждого поместить начинку, завернуть два противоположных края и скрепить концы, то же самое проделать и с другими краями изделия. Сформованные сумочки поместить на разогретый противень, смазать взбитым желтком и поставить в разогретую до 230 °С духовку на 15–20 минут.

Слойка «Верона»

Продукты

Для теста:

2 стакана муки, 150–200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан молока, 2 яйца, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки и посыпки:

1 стакан абрикосового повидла или клубничного джема, 2 ст. ложки молотой корицы, 4 ст. ложки сахарного песка.

Из муки, масла или маргарина, молока, яиц и соли замесить пресное слоеное тесто. Скатать его в шар, завернуть в фольгу и оставить на некоторое время в прохладном месте. Масло смешать с мукой, слегка охладить, выложить на раскатанное в пласт тесто и завернуть конвертом. Раскатать приготовленное таким образом тесто еще раз, сложить вчетверо и снова раскатать. Повторить данную операцию 2–4 раза. Готовое тесто разделить на восемь частей и раскатать каждую в небольшую лепешку, положить на середину повидло или джем, смешанный с молотой корицей, и закатать в рулетик. Сформованные изделия выложить на сбрызнутый водой противень и оставить на 20 минут. После этого поставить противень в разогретый духовой шкаф и выпекать в течение 10–15 минут. Готовые слойки обильно посыпать растертым сахарным песком, можно полить сахарным сиропом, приготовленным по основному рецепту.

Совет хозяйке

Не рекомендуется смазывать яйцом боковые стороны изделий из слоеного теста, так как при выпечке они затвердевают, что сильно затрудняет подъем приготовляемых изделий.

Эклеры

Продукты

Для теста:

1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан воды, 6 яиц, 1/4 ч. ложки соли.

Для крема и украшения:

1 1/2 стакана молока или сливок, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки сахарного песка, 5 желтков, 1/2 ч. ложки ванилина, 50 г тертого шоколада.

В посуду налить воду, добавить соль, размягченное масло, все хорошо перемешать и поставить на огонь. Когда смесь закипит, постепенно всыпать муку и быстро перемешать до исчезновения комочков. Прогреть смесь еще в течение 2–5 минут и снять с огня. Полученную массу охладить до 70 °С и аккуратно подмешать в нее яйца по одному. Готовое тесто должно представлять собой вязкую массу. Кондитерский мешок набить заварным тестом и отсадить на предварительно смазанный маслом противень вытянутые булочки длиной 10–12 см. Оставить их на 15 минут для расстойки. По истечении положенного времени поставить противень с изделиями в нагретый до 180–200 °С духовой шкаф и выпекать в течение 30–40 минут. Приготовить крем следующим способом: желтки смешать с мукой до исчезновения комочков, добавить сливки, взбитые с сахарным песком, все тщательно перемешать и нагреть до 50 °С. Проваренную загустевшую массу снять с огня и, не прекращая помешивания, охладить до

комнатной температуры. Добавить ванильный сахар, часть натертого шоколада и взбивать в течение 15 минут.

Пирожные проколоть небольшой палочкой сбоку и с помощью кондитерского шприца ввести в полученное отверстие заварной крем, приготовленный по основному рецепту из сливок, муки, сахара, ванилина и желтков. Верх каждого пирожного смазать оставшейся частью крема и обмакнуть намазанной стороной в чашку с тертым шоколадом.

Заварное пирожное «Брусничное»

Продукты

Для теста:

1 1/2 стакана муки, 80 г сливочного масла или сливочного маргарина, 1 1/4 стакана воды, 5 яиц, 1/4 ч. ложки соли.

Для крема:

1 1/2 стакана сливок, 1 стакан сахарного песка, 10 г желатина, 180 г брусники.

Размягченное сливочное масло или маргарин тщательно растереть и взбить, добавить чуть теплую кипяченую воду, соль и все тщательно перемешать.

Полученную массу поставить на медленный огонь, довести смесь до кипения, после чего всыпать просеянную через сито муку и тщательно перемешать до полного исчезновения комочков муки. Тесто должно приобрести однородную консистенцию.

Готовое тесто немного охладить, затем по одному подмешать яйца и все тщательно вымесить. Полученной массой набить приготовленный кондитерский мешочек и выдавить из него на противень в виде венка заварное тесто.

Поставить противень в предварительно разогретый до 230 °С духовой шкаф и выпекать при умеренной температуре в течение 15–20 минут.

В то время пока венок печется, приготовить крем: сливки взбить с сахарным песком, добавить разведенный в теплой воде желатин и перемешать. Примерно третью часть взбитых сливок

отложить в кондитерский мешок для отделки пирожного, а остальные перемешать с брусникой.

Выпеченное изделие разрезать поперек, наполнить половинку каждого шарика сливками с брусникой и прикрыть срезанной верхушкой.

Поверхность пирожного украсить взбитыми сливками, выдавленными из кондитерского мешка. Сверху на витушку положить ягоды брусники.

Фруктовые тарталетки

Продукты

2 средних апельсина, небольшая гроздь винограда, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 3 ст. ложки сахара, 5 ст. ложек муки, 100 мл молока, 20 г марципановой посыпки, соль по вкусу.

1 апельсин очищают от кожуры, удаляют семена и пленки, половину мякоти нарезают небольшими кусочками и складывают в небольшую емкость, а половину измельчают.

Для приготовления теста смешивают яйцо, муку, сливочное масло, сахар, соль и молоко. Тесто тщательно перемешивают, чтобы не было комков, и добавляют в нее мякоть апельсина.

Из полученной массы формуют тарталетки круглой формы, выкладывают их на смазанный маслом противень и запекают до готовности в течении 10–15 минут. Готовые тарталетки выкладывают на сервировочное блюдо и охлаждают.

Фрукты моют, апельсин нарезают тонкими кружочками, удаляют семена, виноградины отделяют от грозди. На одну сторону блюда выкладывают тарталетки, нафаршированные кусочками апельсина и посыпанные марципановой посыпкой, на другую — кружочки апельсина и виноградины.

Совет хозяйке

При желании вместо апельсинов можно использовать

мандарины.

Фруктовые десерты, муссы, желе

Фаршированное яблоко

Продукты

2 яблока, 100 г винограда, 1 небольшая луковица, 2 айвы, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Яблоки вымыть, аккуратно срезать верхушку и вырезать сердцевину и часть мякоти.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Виноград вымыть, разрезать ягоды на половинки и удалить косточки. Айву вымыть и удалить сердцевину. Мякоть измельчить *(рис. 1)*.

Аккуратно перемешать лук с мякотью айвы. Мякоть яблока измельчить и добавить в фарш. Все еще раз перемешать, посолить, поперчить.

Яблоки наполнить фаршем и половинками ягод винограда *(рис. 2)*. Одну половинку поместить сверху, для украшения.

Поместить начиненные фаршем яблоки в духовку и печь на небольшом огне в течение 3–5 минут.

Затем яблоки остудить, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Рис. 1.

Рис. 2.

Десерт «Волшебные плоды»

Продукты

250 г чернослива, 150 г грецких орехов, 150 мл сливок 25 %-ной жирности, 100 г сахара или сахарной пудры.

Чернослив промыть, залить горячей водой и оставить на 2 часа для набухания. Затем воду слить, у чернослива удалить косточки, еще раз промыть теплой водой и обсушить. Грецкие орехи очистить от скорлупы, удалить перегородки и разделить на четвертинки. Внутрь каждой ягоды положить по одной четвертинке грецкого ореха и выложить подготовленный чернослив на сервировочное блюдо. В глубокую емкость вылить сливки, всыпать сахар или сахарную пудру и взбить с помощью миксера до образования пены. Процесс взбивания будет проходить быстрее, если сливки предварительно охладить. Взбитыми сливками залить чернослив и подать к столу. Для приготовления этого десерта вместо сливок можно использовать слегка растаявший пломбир.

Совет хозяйке

Чтобы грецкие орехи приобрели более насыщенный вкус и изысканный аромат, их рекомендуется поджарить в очищенном

виде на сковороде.

Грецкие орехи очистить от скорлупы и разделить на четвертинки.

В каждую ягоду чернослива вложить по одной четвертинке грецкого ореха.

Сливки и сахар взбить в отдельной емкости с помощью миксера до образования пены.

Выложенный на сервировочное блюдо чернослив залить взбитыми с сахаром сливками.

Десерт «Бабушкин сад»

Продукты

2 крупных зеленых яблока, 1 ст. ложка ежевики, 1 ст. ложка черники, 50 мл сливок 25 %-ной жирности, 1 лимон, 1 ст. ложка сахара или сахарной пудры.

У предварительно вымытых яблок срезать верхнюю часть и специальным приспособлением или чайной ложкой удалить мякоть и сердцевину таким образом, чтобы получились формочки с толщиной стенок примерно 3–4 мм. Подготовленные яблоки сбрызнуть изнутри соком лимона. Яблочную мякоть измельчить, положить в отдельную емкость, добавить предварительно охлажденные сливки и сахар или сахарную пудру и мешать до получения однородной пышной массы. Полученной начинкой нафаршировать яблоки, положить их на противень, затем поверх начинки выложить по несколько ягод ежевики и черники и посыпать сахаром. Противень с яблоками поставить в предварительно разогретую до 150–180 °С духовку и запекать до готовности в течение 10–15 минут. Готовый десерт выложить на сервировочное блюдо, слегка охладить и подать к столу. Оставшиеся ягоды ежевики и черники подать к столу в отдельных розетках. Яблоки также можно фаршировать нежирным творогом,

вместо лесных ягод используя малину, клубнику и абрикосы или курагу и изюм.

Из подготовленных яблок вынуть мякоть и сердцевину.

Измельченную мякоть яблок смешать с сахаром и сливками.

Полученной массой нафаршировать яблоки.

Поверх начинки выложить по несколько ягод ежевики и черники.

Десерт «Лед и пламень»

Продукты

100 г ежевики, 100 г черники, 100 г голубики, 3 ст. ложки сахара, 100 мл густых сливок, 2 яйца, 100 г клубничного пломбира.

Ягоды перебрать, удалить веточки и плодоножки, положить в дуршлаг, промыть под холодной проточной водой и дать остаткам воды стечь. Затем подготовленные ягоды выложить в огнеупорную форму для запекания. В отдельную емкость вылить белки, предварительно отделенные от желтков, всыпать сахар или сахарную пудру и взбивать в течение 4–6 минут венчиком. Добавить к содержимому емкости сливки и взбивать еще 2–3 минуты. Полученной смесью залить ягоды, поставить форму в предварительно разогретый до 200 °С духовой шкаф и запекать в течение 10–15 минут. Форму с запеченными ягодами вынуть из духовки, поместить сверху шарик клубничного пломбира и подать к столу.

Совет хозяйке

Ягодные десерты нужно готовить непосредственно перед употреблением и по возможности уменьшать время тепловой обработки, чтобы сохранить максимум витаминов.

Ягоды выложить в форму для запекания.

Отделить белки от желтков.

В смесь белков с сахаром добавить сливки и взбить венчиком.

Полученную смесь влить в форму с ягодами.

Яблочный мусс с тертым шоколадом

Продукты

2 яблока мягких сортов, 50 мл жирных сливок, 50 г манной крупы, 50 г сахара, 50 г шоколада, молотая корица.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, опустить в 0,2 л кипящей воды, добавить сахар и корицу и варить 7–10 минут. Готовые яблоки вынуть, охладить и довести до пюреобразного состояния в блендере. Отвар процедить, добавить манную крупу и варить при непрерывном помешивании 3–4 минуты, затем снять с огня, остудить. Добавить яблочное пюре, взбить. В процессе взбивания ввести охлажденные сливки. Полученную пышную массу выложить в форму и поставить в холодильник на 30–40 минут. Шоколад натереть на крупной терке. Форму с муссом на несколько секунд опустить в горячую воду, затем аккуратно выложить мусс на сервировочное блюдо, посыпать тертым шоколадом и подать к столу.

Совет хозяйке

Хранить мусс в холодильнике можно только в закрытой посуде, так как он впитывает окружающие запахи.

Отваренные яблоки довести до пюреобразного состояния в блендере.

При непрерывном помешивании всыпать в отвар манную крупу.

К содержимому кастрюли добавить яблочное пюре и смешать.

Взбить полученную смесь, постепенно добавляя охлажденные сливки.

Десерт «Избушка с секретом»

Продукты

400 г творога, 150 г бисквитного печенья, 100 г фигурного цветного мармелада, 50 г шоколада, 50 г сахара, 150 мл клюквенного сиропа.

Творог выложить в глубокую емкость, добавить сахар и тщательно перемешать. Затем добавить мармелад и предварительно натертый шоколад и еще раз перемешать, чтобы мармелад равномерно распределился по всему объему творога. Бисквитное печенье опустить в емкость с клюквенным сиропом и оставить для пропитывания. Затем выложить дно и стенки металлической формы подготовленным печеньем, заполнить творожной массой и поставить в холодильник на 1 час. Форму с готовым десертом накрыть сервировочным блюдом и аккуратно перевернуть, затем форму снять. Десерт подается к столу в охлажденном виде. По желанию блюдо можно украсить свежими ягодами.

Совет хозяйке

Десерты, для приготовления которых используются молочные продукты в сочетании с ягодами и фруктами, не подлежат

длительному хранению, так как являются скоропортящимися.

Добавить в емкость с творожно-сахарной смесью мармелад.

Содержимое емкости посыпать предварительно натертым шоколадом.

Пропитанным в клюквенном сиропе печеньем выложить дно и бока формы.

Творожной смесью заполнить выложенную печеньем форму.

Малиновое желе

Продукты
200 г малины, 1 пакетик желатина, 75 г сахара, 1 лимон.

Ягоды малины перебрать, удалить плодоножки, выложить в дуршлаг, промыть под холодной проточной водой и оставить на несколько минут, чтобы остатки воды стекли. Желатин высыпать в отдельную емкость, залить горячей водой, размешать и оставить на 35–40 минут для набухания. Налить в кастрюлю 0,2 л воды, поставить на огонь, довести до кипения, добавить сахар и подготовленную малину, оставив несколько ягод для украшения, перемешать и кипятить 4–5 минут. Отвар процедить и влить в него при непрерывном помешивании растворенный желатин. Затем добавить сок половины лимона, перемешать, разлить по формам и поставить в холодильник для застывания примерно на 1,5–2 часа. К столу желе можно подавать в форме, украсив сверху ягодами, а можно аккуратно перевернуть форму, выложить желе на сервировочное блюдо и украсить ягодами по краю. По желанию допустимо использовать для украшения кружочек лимона.

Совет хозяйке

Для улучшения вкуса в желе можно добавлять ликер или коньяк.

Опустить в кипящую воду подготовленную малину.

В отвар малины влить при непрерывном помешивании растворенный желатин.

Желе разлить по формам для застывания.

Украсить готовое желе ягодами малины.

Десерт «Сладкая охота»

Продукты

3 банана, 1 небольшой ананас, 1 большая груша, 1 ст. ложка меда.

Бананы очистить от кожуры и два нарезать небольшими кусочками, а один — косыми тонкими ломтиками и оставить для украшения. Ананас очистить, нарезать кольцами, затем каждое разделить на несколько равных частей. Грушу вымыть, очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать крупными кубиками. Подготовленные фрукты нанизать на деревянные шпажки в следующем порядке: кубик груши, кусочек ананаса, кусочек банана, снова ананас и т. д. С обоих концов шпажек должно остаться расстояние, достаточное для того, чтобы они держались на бортиках небольшого противня. Нанизанные кусочки фруктов смазать со всех сторон медом, выложить на противень и поставить его в предварительно разогретую до 150 °С духовку. Фрукты запекать примерно 10–15 минут до образования золотистой корочки. Чтобы концы шпажек не подгорали, их нужно смочить холодной водой. Готовые фрукты выложить на сервировочные тарелки, не снимая со шпажек, украсить ломтиками свежего банана и подать к столу. Этот десерт

останется не менее вкусным и в холодном виде. Для приготовления фруктовых шашлычков также можно использовать яблоки и персики.

Очищенные бананы нарезать небольшими кусочками.

Подготовленную грушу нарезать крупными кубиками.

Подготовленные фрукты нанизать на шпажки.

Шашлычки смазать со всех сторон медом.

Десерт «Банановый рай»

Продукты

100 г сахара или сахарной пудры, 2 яйца, 2 банана, 100 мл сливок 25 %-ной жирности, 50 г черники, цветная карамельная посыпка для украшения.

Яичные белки отделить от желтков и вылить в глубокую емкость, удобную для смешивания. Добавить к ним сахар или сахарную пудру и взбить с помощью миксера до образования густой пышной массы. Полученную массу выложить четырьмя равными порциями в форме бананов на выстеленный пергаментной бумагой противень.

Бананы очистить и разрезать пополам вдоль. Каждую половину банана аккуратно выложить на белково-сахарную смесь. Противень с содержимым поставить в предварительно разогретую до 150 °С духовку и запекать в течение 10–15 минут. Чернику перебрать, выложить в дуршлаг, промыть под проточной водой, оставить на несколько минут, чтобы вода стекла, затем выложить в глубокую емкость. Добавить к чернике сливки и взбить с помощью миксера до однородной массы. Готовые бананы слегка остудить, переложить на сервировочные тарелки по две штуки на каждую, полить черничным соусом, украсить карамельной

цветной посыпкой и подать к столу. Для приготовления этого десерта лучше использовать недозрелые бананы.

Яичные белки с сахаром взбить с помощью миксера до образования густой пышной массы.

Полученную массу выложить в форме бананов на выстеленный пергаментной бумагой противень.

Очищенные бананы разрезать вдоль на 2 части.

Сливки с черникой взбить с помощью миксера.

Русский десерт

Продукты
4 яблока, 2 груши, 1 лимон, 100 г сахара.

Яблоки и груши вымыть и очистить от кожицы. Груши разрезать пополам и удалить сердцевину. Лимон обдать кипятком и разрезать пополам. Подготовленные фрукты и половину лимона положить в кастрюлю и залить холодной водой таким образом, чтобы она полностью покрывала плоды. Лимон добавляется для подкисления воды, которая в этом случае предохраняет яблоки и груши от потемнения. Кожицу от фруктов положить в другую кастрюлю, туда же высыпать сахар, добавить нарезанную кружочками другую половину лимона, залить 0,3 л кипятка, поставить на огонь и варить примерно 10 минут. Готовый сироп процедить в глубокую емкость и выложить в нее фрукты. Яблоки и груши нужно выдержать в сиропе не менее 1 часа, чтобы они хорошо пропитались. Перед подачей к столу яблоки и половинки груш нужно переложить в сервировочное блюдо и залить сиропом.

Совет хозяйке
Для дополнительной ароматизации сиропа в него можно

добавить корицу и гвоздику, а также заменить часть сахара медом.

Кожицу от фруктов положить в отдельную кастрюлю.

Добавить к содержимому кастрюли сахар и залить кипятком.

Готовый сироп процедить в глубокую емкость.

Яблоки и груши выложить в горячий сироп.

Козинаки по-гречески

Продукты

200 г овсяных хлопьев, 100 г изюма, 100 г кураги, 100 г чернослива, 100 мл меда, 100 мл гранатового сока, 100 мл растительного масла, 100 г миндаля, 100 г кедровых орехов, корица и ванилин по вкусу.

Изюм, курагу и чернослив вымыть. Курагу и чернослив нарезать соломкой. Миндаль измельчить.

Мед выложить в емкость с гранатовым соком и аккуратно перемешивать ингредиенты до тех пор, пока масса не станет однородной.

Смешать овсяные хлопья с подготовленными изюмом, курагой, черносливом и орехами. Добавить корицу, ванилин и все еще раз хорошенько перемешать. Оставить смесь на 5–7 минут.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него подготовленную смесь, разровнять ложкой, и поставить в духовку на 10–15 минут. Затем залить козинаки смесью меда и сока и поставить в духовку еще на 1–2 минуты.

Остудить козинаки, выложить их на тарелку и подать к столу.

Совет хозяйке

Если мед слишком густой, его можно предварительно растопить на водяной бане. Однако не следует нагревать его выше

60 °С, иначе он потеряет свои целебные свойства.

Измельчить миндаль.

Нарезать вымытые курагу и чернослив.

Смешать мед и гранатовый сок.

Выложить подготовленную смесь на смазанный маслом противень и разровнять.

Фрукты на шпажках

Продукты

2 яблока, 1 апельсин, 100 г сливы, 100 г вишни или черешни, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г кедровых орехов, 10 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока, сахарная пудра.

Яблоки вымыть, разрезать на половинки, удалить сердцевину и нарезать мякоть крупными кусочками.

Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки. Каждую дольку разрезать поперек на три части.

Сливу и вишню или черешню вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки.

Грецкие орехи измельчить.

Подготовленные таким образом фрукты надеть на деревянные шпажки, смазать маслом и запекать в предварительно разогретой духовке в течение 3–5 минут. Затем фрукты остудить, полить сгущенным молоком, посыпать толчеными грецкими и цельными кедровыми орехами и сахарной пудрой и подать к столу.

Рис. 1.

Рис. 2.